

Kl. 12 kniven 2025

1. halvår: Januar - juni



365 historier om stort og småt i knivmagerens liv.

Januar	12
Kl. 12 kniven # 3606 31. december 2025 Nytårstalen	12
Kl. 12 kniven # 3605 30. december 2025 Årets sidste arbejdsdag.....	14
Kl. 12 kniven # 3604 29. december 2025 Så er jeg i gang	15
Kl. 12 kniven # 3603 28. december 2025 Lidt nye fotos	18
Kl. 12 kniven # 3602 27. december 2025 Mad til fryseren	18
Kl. 12 kniven # 3601 26. december 2025 Julemiddag i Juelsminde.	18
Kl. 12 kniven # 3600 25. december 2025 Boxing day.....	19
Kl. 12 kniven # 3599 24. december 2025 Billeder fra arkivet	19
Kl. 12 kniven # 3598 23. december 2025 Mandagssysler	20
Kl. 12 kniven # 3597 22. december 2025 Lidt blandede billeder	22
Kl. 12 kniven # 3596 21. december 2025 Solhverv	22
Kl. 12 kniven # 3595 20. december 2025 Opsøg julehyggen	22
Kl. 12 kniven # 3594 19. december 2025 Fredagsdaller	23
Kl. 12 kniven # 3593 18. december 2025 Flere fotos fra fortiden	23
Kl. 12 kniven # 3592 17. december 2025 Et skævt løft.....	24
Kl. 12 kniven # 3591 16. december 2025 Kultur på skemaet... ..	24
Kl. 12 kniven # 3590 15. december 2025 Sidste juleudstilling i år... ..	25
Kl. 12 kniven # 3589 14. december 2025 En stille søndag	25
Kl. 12 kniven # 3588 13. december 2025 Livevideo fra Ryegård Gods juleudstilling.....	25
Kl. 12 kniven # 3587 12. december 2025 Seks på gaden	26
Kl. 12 kniven # 3586 11. december 2025 2 mere.....	26
Kl. 12 kniven # 3585 10. december 2025 4 af en slags.....	26
Kl. 12 kniven # 3584 9. december 2025 5 på stribe	27
Kl. 12 kniven # 3583 8. december 2025 Hjemme fra juleudstilling.....	29
Kl. 12 kniven # 3582 7. december 2025 Livevideo fra Esrum Kloster	29
Kl. 12 kniven # 3581 6. december 2025 Livevideo fra Esrum Kloster	29
Kl. 12 kniven # 3580 5. december 2025 Sen livevideo fra Kordilgade	29
Kl. 12 kniven # 3579 4. december 2025 Julen nærmer sig.....	29
Kl. 12 kniven # 3578 3. december 2025 Uden initiativ og virkelyst?	30
Kl. 12 kniven # 3577 2. december 2025 Efterlysning af kniv.....	30
Kl. 12 kniven # 3576 1. december 2025 Tyveri på Esrum Kloster	31
November	32
Kl. 12 kniven # 3575 30. november 2025 livevideo fra Esrum Klosters juleudstilling - med historie om tyveri af mine knive.....	32
Kl. 12 kniven # 3574 29. november 2025 Livevideo fra før start i Esrum Klosters juleudstilling	32
Kl. 12 kniven # 3573 28. november 2025 Esrum Kloster 2025.....	32
Kl. 12 kniven # 3572 27. november 2025 Nogle billeder fra disken.....	32

Kl. 12 kniven # 3571 26. november 2025	Svingende resultat.....	33
Kl. 12 kniven # 3570 25. november 2025	Unika.....	33
Kl. 12 kniven # 3569 24. november 2025	Tre nye skeder.	35
Kl. 12 kniven # 3568 23. november 2025	Livevideo fra Borgen.....	37
Kl. 12 kniven # 3567 22. november 2025	I skyggen af Gåsetårnet	37
Kl. 12 kniven # 3566 21. november 2025	Afsted det går	37
Kl. 12 kniven # 3565 20. november 2025	Zebrafrinken.....	38
Kl. 12 kniven # 3564 19. november 2025	Lidt nyt fra værkstedet	40
Kl. 12 kniven # 3563 18. november 2025	Gang i værkstedet i går...men.....	40
Kl. 12 kniven # 3562 17. november 2025	Resultaterne fra denne weekends kursus	40
Kl. 12 kniven # 3561 16. november 2025	Livevideo fra kursus.....	41
Kl. 12 kniven # 3560 15. november 2025	Livevideo fra kursus.....	41
Kl. 12 kniven # 3559 14. november 2025	På vej til årets sidste knivkursus.....	41
Kl. 12 kniven # 3558 13. november 2025	Billeder fra disken.....	42
Kl. 12 kniven # 3557 12. november 2025	Kursus i Ringsted i kommende weekend.....	43
Kl. 12 kniven # 3556 11. november 2025	Min makker hedder Ole Olsen, men har ikke fødselsdag i dag... ..	43
Kl. 12 kniven # 3555 10. november 2025	Resultaterne fra weekendens kursus	45
Kl. 12 kniven # 3554 9. november 2025	Livevideo fra kursus.....	46
Kl. 12 kniven # 3553 8. november 2025	Livevideo fra kursus.....	46
Kl. 12 kniven # 3552 7. november 2025	Pakning og noget om at være knivmager alene i byen.	46
Kl. 12 kniven # 3551 6. november 2025	Mutter på programmet	47
Kl. 12 kniven # 3550 5. november 2025	Billeder fra arkivet	48
Kl. 12 kniven # 3549 4. november 2025	Den er solgt, så kommentarer koster ikke noget	48
Kl. 12 kniven # 3548 3. november 2025	Resultaterne fra Kursus i Føllenslev	50
Kl. 12 kniven # 3547 2. november 2025	Livevideo fra Kursus i Føllenslev.....	50
Kl. 12 kniven # 3546 1. november 2025	Livevideo fra Kursus i Føllenslev.....	50
Oktober.....		51
Kl. 12 kniven # 3545 31. oktober 2025	Og et par knive på vej.....	51
Kl. 12 kniven # 3544 30. oktober 2025	Ny skede	51
Kl. 12 kniven # 3543 29. oktober 2025	Knivskede	52
Kl. 12 kniven # 3542 28. oktober 2025	Knivkursus inden jul?.....	54
Kl. 12 kniven # 3541 27. oktober 2025	Fire små brugsknive.....	54
Kl. 12 kniven # 3540 26. oktober 2025	4 små knive.....	55
Kl. 12 kniven # 3539 25. oktober 2025	Fire grønne osteknive.....	57
Kl. 12 kniven # 3538 24. oktober 2025	Bortrejst på dagen... ..	59
Kl. 12 kniven # 3537 23. oktober 2025	Juleosteknive.	59
Kl. 12 kniven # 3536 22. oktober 2025	Jul på borgen i Vordingborg.	59
Kl. 12 kniven # 3535 21. oktober 2025	Lidt fra arkivet	60
Kl. 12 kniven # 3534 20. oktober 2025	Kursus i Aarhus i kommende weekend	61

Kl. 12 kniven # 3533 19. oktober 2025	To knive i et klare formiddagslys	63
Kl. 12 kniven # 3532 18. oktober 2025	Afslutning på højskolekursus.....	64
Kl. 12 kniven # 3531 17. oktober 2025	Livevideo	65
Kl. 12 kniven # 3530 16. oktober 2025	Knivkursus on tour	65
Kl. 12 kniven # 3529 15. oktober 2025	Onsdagsdagbog fra Liselund Højskole.....	66
Kl. 12 kniven # 3528 14. oktober 2025	Livevideo fra Liselund Højskole	67
Kl. 12 kniven # 3527 13. oktober 2025	Livevideo fra Liselund Højskole	67
Kl. 12 kniven # 3526 12. oktober 2025	Nye materialer.....	67
Kl. 12 kniven # 3525 11. oktober 2025	Lørdagsindkøb	67
Kl. 12 kniven # 3524 10. oktober 2025	Noget om træ. Nedskæringer i tiden.	68
Kl. 12 kniven # 3523 9. oktober 2025	Kursus på Lolland!	69
Kl. 12 kniven # 3522 8. oktober 2025	Kursus i Slagelse	69
Kl. 12 kniven # 3521 7. oktober 2025	Travl dag gav ikke meget kniv af sig	71
Kl. 12 kniven # 3520 6. oktober 2025	Knivkursus i Holbæk	72
Kl. 12 kniven # 3519 5. oktober 2025	Livevideo fra Kursus i Holbæk. Om skedesyning og færdige knive	73
Kl. 12 kniven # 3518 4. oktober 2025	Livevideo fra Knivkursus i Holbæk.....	73
Kl. 12 kniven # 3517 3. oktober 2025	Kom på kursus	73
Kl. 12 kniven # 3516 2. oktober 2025	Lidt træk på arkivet	73
Kl. 12 kniven # 3515 1. oktober 2025	De higer og søger.....	74
September		75
Kl. 12 kniven # 3514 30. september 2025	Resultaterne fra weekendens kursus	75
Kl. 12 kniven # 3513 29. september 2025	Opsamling fra weekendkursus	75
Kl. 12 kniven # 3512 28. september 2025	Livevideo fra undervisningslokalet	75
Kl. 12 kniven # 3511 27. september 2025	Nye tider.....	75
Kl. 12 kniven # 3510 26. september 2025	Ikke meget om knive.	76
Kl. 12 kniven # 3509 25. september 2025	Fire knive til Niels	78
Kl. 12 kniven # 3508 24. september 2025	Weekendkursus eller ugekursus?.....	78
Kl. 12 kniven # 3507 23. september 2025	Resterne	79
Kl. 12 kniven # 3506 22. september 2025	Resultater fra Køge	81
Kl. 12 kniven # 3505 21. september 2025	Kræs i Køge	82
Kl. 12 kniven # 3504 20. september 2025	Start på kursussæsonen	82
Kl. 12 kniven # 3503 19. september 2025	Goood plads i bilen	83
Kl. 12 kniven # 3502 18. september 2025	Flere billeder.....	84
Kl. 12 kniven # 3501 17. september 2025	Lidt billeder.....	84
Kl. 12 kniven # 3500 16. september 2025	Fire knive i dagslys.....	84
Kl. 12 kniven # 3499 15. september 2025	Polering af knive	85
Kl. 12 kniven # 3498 14. september 2025	Kaffeskeen	85
Kl. 12 kniven # 3497 13. september 2025	Der var brand i Høng	86
Kl. 12 kniven # 3496 12. september 2025	Fri på en fredag.....	86

Kl. 12 kniven # 3495 11. september 2025	Fire knive på vej.....	87
Kl. 12 kniven # 3494 10. september 2025	Flere billeder fra Knivseminaret	87
Kl. 12 kniven # 3493 9. september 2025	Flere billeder fra Knivseminaret på Liselund Højskole	88
Kl. 12 kniven # 3492 8. september 2025	Billeder fra Knivseminar på Liselund Højskole.....	88
Kl. 12 kniven # 3491 7. september 2025	Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole	89
Kl. 12 kniven # 3490 6. september 2025	Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole	89
Kl. 12 kniven # 3489 5. september 2025	Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole	89
Kl. 12 kniven # 3488 4. september 2025	Fremad det går	89
Kl. 12 kniven # 3487 3. september 2025	4. kniv i serien og noget om farvning af træ.....	90
Kl. 12 kniven # 3486 2. september 2025	Tre ud af fire	91
Kl. 12 kniven # 3485 1. september 2025	Fire knive på vej.....	91
August.....		92
Kl. 12 kniven # 3484 31. august 2025	Video fra værkstedet.....	92
Kl. 12 kniven # 3483 30. august 2025	Kniv stjålet fra mit bord.....	92
Kl. 12 kniven # 3482 29. august 2025	Tur til Skælskør.....	92
Kl. 12 kniven # 3481 28. august 2025	Skeder bliver lavet til Knivseminar	93
Kl. 12 kniven # 3480 27. august 2025	Knivseminaret nærmer sig	93
Kl. 12 kniven # 3479 26. august 2025	Mød mig i Skælskør på fredag.....	94
Kl. 12 kniven # 3478 25. august 2025	Hjemme igen	94
Kl. 12 kniven # 3477 24. august 2025	Tilbageblik	94
Kl. 12 kniven # 3476 23. august 2025	14 dage til Knivseminaret.....	95
Kl. 12 kniven # 3475 22. august 2025	Fredagsaktiviteter	95
Kl. 12 kniven # 3474 21. august 2025	Lidt billeder fra arkivet og det sidste nye om ”Den store Knivbog”	96
Kl. 12 kniven # 3473 20. august 2025	Sort skede færdig.	96
Kl. 12 kniven # 3472 19. august 2025	Ny skede til PlingBling	96
Kl. 12 kniven # 3471 18. august 2025	Afslutning på Livsstilsmesse	97
Kl. 12 kniven # 3470 17. august 2025	Livsstilsmesse i Hillerød 3. dag	98
Kl. 12 kniven # 3469 16. august 2025	Livsstilsmesse i Hillerød.....	98
Kl. 12 kniven # 3468 15. august 2025	Livevideo fra bilen på vej til Livsstilsmessen i Hillerød.....	99
Kl. 12 kniven # 3467 14. august 2025	Jeg kunne ikke lade være.....	99
Kl. 12 kniven # 3467 14. august 2025	Lidt fra arkivet	100
Kl. 12 kniven # 3466 13. august 2025	Det går trægt fremad	100
Kl. 12 kniven # 3465 12. august 2025	Dansk Mesterskab i Brugskniv.....	101
Kl. 12 kniven # 3464 11. august 2025	Brugskniv på vej.	102
Kl. 12 kniven # 3463 10. august 2025	Opsamling	102
Kl. 12 kniven # 3463 10. august 2025	Opsamling	103
Kl. 12 kniven # 3462 9. august 2025	Fem knive i farver.....	103
Kl. 12 kniven # 3461 8. august 2025	Noget gik galt i forgårs – men det er ikke en katastrofe... ..	104
Kl. 12 kniven # 3460 7. august 2025	Genudsendelse af en glemt sag fra i går.	104

Kl. 12 kniven # 3459 6. august 2025	Skede til lille kniv	104
Kl. 12 kniven # 3458 5. august 2025	Lille lilla snittekniv	105
Kl. 12 kniven # 3457 4. august 2025	Regn, regn og regnskab... ..	106
Kl. 12 kniven # 3456 3. august 2025	Status efter en stille uge.....	106
Kl. 12 kniven # 3455 2. august 2025	Osteknivsproduktion dag 2.	107
Kl. 12 kniven # 3454 1. august 2025	Ostekniveproduktion.....	108
Juli.....		109
Kl. 12 kniven # 3452 30. juli 2025	Tirsdag	110
Kl. 12 kniven # 3451 29. juli 2025	Mandag med møge	111
Kl. 12 kniven # 3450 28. juli 2025	Ovnhus. Status.	111
Kl. 12 kniven # 3449 27. juli 2025	Ovnhus dag 3. Livevideo udsendt ved 10-tiden.	112
Kl. 12 kniven # 3448 26. juli 2025	Ovnhus. Dag to.....	112
Kl. 12 kniven # 3447 25. juli 2025	Livevideo fra Ovnhus.....	112
Kl. 12 kniven # 3446 24. juli 2025	Lidt blandet	113
Kl. 12 kniven # 3445 23. juli 2025	Faste kunder og genkendelsens glæde	113
Kl. 12 kniven # 3444 22. juli 2025	Tag til Ovnhus Kunsthåndværkermarked i weekenden.	114
Kl. 12 kniven # 3443 21. juli 2025	Tålmodighed og vilje og så en sommerudfordring!	115
Kl. 12 kniven # 3442 20. juli 2025	Sommerudflugt for knivmagere... ..	115
Kl. 12 kniven # 3441 19. juli 2025	Kalenderopdatering	116
Kl. 12 kniven # 3440 18. juli 2025	I ly af varmen.....	119
Kl. 12 kniven # 3439 17. juli 2025	Tag på kursus.....	121
Kl. 12 kniven # 3438 16. juli 2025	Olieramt.....	121
Kl. 12 kniven # 3437 15. juli 2025	Ostesæt	122
Kl. 12 kniven # 3436 14. juli 2025	Sommerknive	123
Kl. 12 kniven # 3435 13. juli 2025	KnivExpo 25 Nu er det slut.	123
Kl. 12 kniven # 3434 12. juli 2025	KnivExpo 25.....	124
Kl. 12 kniven # 3433 11. juli 2025	Indtryk fra KnivExpo 25	125
Kl. 12 kniven # 3432 10. juli 2025	Livevideo fra Vadstena Slot	125
Kl. 12 kniven # 3431 9. juli 2025	To de små	125
Kl. 12 kniven # 3430 8. juli 2025	Fire knive fra kassen	126
Kl. 12 kniven # 3429 7. juli 2025	Små knive er hotte	126
Kl. 12 kniven # 3428 6. juli 2025	Osteknive.....	127
Kl. 12 kniven # 3427 5. juli 2025	Der er på grund af sommerregnen.....	130
Kl. 12 kniven # 3426 4. juli 2025	Lidt blandede billeder fra arkivet	131
Kl. 12 kniven # 3425 3. juli 2025	Osteknive på vej.	131
Kl. 12 kniven # 3424 2. juli 2025	Flaskepost	132
Kl. 12 kniven # 3423 1. juli 2025	Lommekniv.....	133
Juni.....		134
Kl. 12 kniven # 3422 30. juni 2025	Lommekniv.....	134

Kl. 12 kniven # 3421 29. juni 2025	Overspringshandling	135
Kl. 12 kniven # 3420 28. juni 2025	Lidt fra arkivet	137
Kl. 12 kniven # 3419 27. juni 2025	Fire knive på vej i kassen	137
Kl. 12 kniven # 3418 26. juni 2025	Tre små	137
Kl. 12 kniven # 3417 25. juni 2025	Det næste års tid... og nogle billeder fra i dag	138
Kl. 12 kniven # 3416 24. juni 2025	Tre med farve	140
Kl. 12 kniven # 3415 23. juni 2025	Kys frøen	140
Kl. 12 kniven # 3414 22. juni 2025	Fem skeder på et døgn	142
Kl. 12 kniven # 3413 21. juni 2025	Elefant skåret op	143
Kl. 12 kniven # 3412 20. juni 2025	Sommerknive og indkøb	144
Kl. 12 kniven # 3411 19. juni 2025	Take the money and run!	144
Kl. 12 kniven # 3410 18. juni 2025	Tre sæt osteknive på vej	146
Kl. 12 kniven # 3409 17. juni 2025	En morakniv	147
Kl. 12 kniven # 3408 16. juni 2025	Tre knive fra kuffert	149
Kl. 12 kniven # 3407 15. juni 2025	To knive	150
Kl. 12 kniven # 3406 14. juni 2025	To fuldtangsknive	152
Kl. 12 kniven # 3405 13. juni 2025	Udokumenteret påstand!	153
Kl. 12 kniven # 3404 12. juni 2025	Livevideo fra altanen	154
Kl. 12 kniven # 3403 11. juni 2025	Lille sort snas	154
Kl. 12 kniven # 3402 10. juni 2025	Osteknive	154
Kl. 12 kniven # 3401 9. juni 2025	Udstilling i pinsen	155
Kl. 12 kniven # 3400 8. juni 2025	Videoer fra forhaven	156
Kl. 12 kniven # 3399 7. juni 2025	Pinsen	156
Kl. 12 kniven # 3398 6. juni 2025	Opløbet er i gang	156
Kl. 12 kniven # 3397 5. juni 2025	Video fra Køge-Herfølge Jagtforening	157
Kl. 12 kniven # 3396 4. juni 2025	Lidt fra fortiden	157
Kl. 12 kniven # 3395 3. juni 2025	Udstillinger i sigte	157
Kl. 12 kniven # 3394 2. juni 2025	Solgt kniv	158
Kl. 12 kniven # 3393 1. juni 2025	Video fra Dyrskuet i Roskilde	159
Maj		160
Kl. 12 kniven # 3392 31. maj 2025	Indtryk fra Roskilde Dyrskue	160
Kl. 12 kniven # 3391 30. maj 2025	Video fra Roskilde Dyrskue	160
Kl. 12 kniven # 3390 29. maj 2025	Torsdagsprogrammet	160
Kl. 12 kniven # 3389 28. maj 2025	Kniven blev færdig	161
Kl. 12 kniven # 3388 27. maj 2025	Et par køkkenknive	163
Kl. 12 kniven # 3387 26. maj 2025	Resultaterne fra Knivkursus i Kastrup	164
Kl. 12 kniven # 3386 25. maj 2025	Kursusdag 3 i Kastrup	165
Kl. 12 kniven # 3385 24. maj 2025	Nåforsøren!	166
Kl. 12 kniven # 3384 23. maj 2025	Tre fra kassen	166

Kl. 12 kniven # 3383 22. maj 2025	Tre knive fra kassen og noget om et hasseltræ	167
Kl. 12 kniven # 3382 21. maj 2025	Formandsmøde i Fredericia	167
Kl. 12 kniven # 3381 20. maj 2025	Jeg finder nogle billeder... ..	168
Kl. 12 kniven # 3380 19. maj 2025	Afslutning på knivskole i Gule Hal	168
Kl. 12 kniven # 3379 18. maj 2025	I dag skal der laves skeder.	169
Kl. 12 kniven # 3378 17. maj 2025	Så er vi i gang!	169
Kl. 12 kniven # 3377 16. maj 2025	Kursusstart i Køge	170
Kl. 12 kniven # 3376 15. maj 2025	Lillesnassen på vej.	170
Kl. 12 kniven # 3375 14. maj 2025	Noget om Messermesse i Solingen	171
Kl. 12 kniven # 3374 13. maj 2025	Lille Per Glerup-snas.....	171
Kl. 12 kniven # 3373 12. maj 2025	Slibning af knive	173
Kl. 12 kniven # 3372 11. maj 2025	Gule hal i næste weekend	173
Kl. 12 kniven # 3371 10. maj 2025	Tag på Ovnhus Kunsthåndværkermarked... ..	174
Kl. 12 kniven # 3370 9. maj 2025	Udstilling i Roskilde	174
Kl. 12 kniven # 3369 8. maj 2025	Torsdagskoncert med redaktøren.....	175
Kl. 12 kniven # 3368 7. maj 2025	Lidt knive	175
Kl. 12 kniven # 3367 6. maj 2025	Majskolbe i rød.....	176
Kl. 12 kniven # 3366 5. maj 2025	De var stolte!.....	178
Kl. 12 kniven # 3365 4. maj 2025	Melding fra kursus i Greve Jagtforening	178
Kl. 12 kniven # 3364 3. maj 2025	Video fra Greve Jagtforening	179
Kl. 12 kniven # 3363 2. maj 2025	Pakkedag og alt muligt.....	179
Kl. 12 kniven # 3362 1. maj 2025	På fisketur i dag.....	179
April		181
Kl. 12 kniven # 3361 30. april 2025	Lidt flere knive fra arkivet	181
Kl. 12 kniven # 3360 29. april 2025	Lidt knive fra arkivet	181
Kl. 12 kniven # 3359 28. april 2025	Danish Outdoor Festival.....	181
Kl. 12 kniven # 3358 27. april 2025	5 minutter og 57 sekunder	182
Kl. 12 kniven # 3357 26. april 2025	Op på scenen	183
Kl. 12 kniven # 3356 25. april 2025	Livevideo fra Ledreborg	184
Kl. 12 kniven # 3355 24. april 2025	Tag til Ledreborg og tag på kursus.....	184
Kl. 12 kniven # 3354 23. april 2025	Bushcraftkniven blev færdig	184
Kl. 12 kniven # 3353 22. april 2025	At øve sig.....	185
Kl. 12 kniven # 3352 21. april 2025	2. påskedag	188
Kl. 12 kniven # 3351 20. april 2025	Påskelørdag.....	189
Kl. 12 kniven # 3350 19. april 2025	Min datter er flyttet til Århus.....	190
Kl. 12 kniven # 3349 18. april 2025	Skede til bushcraftkniv.....	190
Kl. 12 kniven # 3348 17. april 2025	Endelig Skærtorsdag!	191
Kl. 12 kniven # 3347 16. april 2025	Tre fra kassen.....	191
Kl. 12 kniven # 3346 15. april 2025	Billeder fra arkivet	191

Kl. 12 kniven # 3345 14. april 2025	På vej til Låland	192
Kl. 12 kniven # 3344 13. april 2025	Nordic Outdoor Festival	192
Kl. 12 kniven # 3343 12. april 2025	Knivexpo i Vadstena	193
Kl. 12 kniven # 3342 11. april 2025	Osteknivssæsonen skudt i gang... ..	193
Kl. 12 kniven # 3341 10. april 2025	Lidt fra memorycardet... ..	196
Kl. 12 kniven # 3340 9. april 2025	Studenterkniven. Sidste kapitel.	196
Kl. 12 kniven # 3339 8. april 2025	Hjem fra Brasilien.....	198
Kl. 12 kniven # 3338 7. april 2025	Breuner kniven.....	198
Kl. 12 kniven # 3337 6. april 2025	Lørdagssysler	199
Kl. 12 kniven # 3336 5. april 2025	Fornyelse.....	200
Kl. 12 kniven # 3335 4. april 2025	Knivseminar og fredagsaktiviteter	203
Kl. 12 kniven # 3334 3. april 2025	Lidt knive.....	203
Kl. 12 kniven # 3333 2. april 2025	Aprilsnar.....	204
Kl. 12 kniven # 3332 1. april 2025	En anden tid... ..	205
Marts		207
Kl. 12 kniven # 3330 30. marts 2025	Søndag som smed	207
Kl. 12 kniven # 3329 29. marts 2025	Lørdag er sidstetid på Jagt, vild og våbenmessen	207
Kl. 12 kniven # 3328 28. marts 2025	Livevideo fra messen	208
Kl. 12 kniven # 3327 27. marts 2025	Jagt, vildt og våben, foråret 25	208
Kl. 12 kniven # 3326 26. marts 2025	Ny stor jagtkniv.....	208
Kl. 12 kniven # 3325 25. marts 2025	Studenterkniven og nye klinger	211
Kl. 12 kniven # 3324 24. marts 2025	Studenterkniven mere på vej	211
Kl. 12 kniven # 3323 23. marts 2025	Stadig på tur.....	212
Kl. 12 kniven # 3322 22. marts 2025	På tur.	213
Kl. 12 kniven # 3321 21. marts 2025	Studentergaven dag 2.....	213
Kl. 12 kniven # 3320 20. marts 2025	Studentergaven	214
Kl. 12 kniven # 3319 19. marts 2025	Det nye blad og noget om en kniv på vej.	215
Kl. 12 kniven # 3318 18. marts 2025	Lidt fra disken	216
Kl. 12 kniven # 3317 17. marts 2025	Oles store kniv i sort skede	216
Kl. 12 kniven # 3316 16. marts 2025	Kniven til Niels	219
Kl. 12 kniven # 3315 15. marts 2025	Ny stor kniv blev færdig.....	220
Kl. 12 kniven # 3314 14. marts 2025	Noget om knivseminar og ny stor kniv	221
Kl. 12 kniven # 3313 13. marts 2025	Han blev glad.....	222
Kl. 12 kniven # 3312 12. marts 2025	Koller på tossen. Kulør på tossen. Giv den gas!.....	223
Kl. 12 kniven # 3311 11. marts 2025	Jeg er i gang med tre store knive	225
Kl. 12 kniven # 3310 10. marts 2025	I går blev vi færdige med 11 knive på weekendens kursus.	225
Kl. 12 kniven # 3309 9. marts 2025	Livevideo fra kursus	225
Kl. 12 kniven # 3308 8. marts 2025	Livevideo fra kursus	226
Kl. 12 kniven # 3307 7. marts 2025	Bilen er pakket.	226

Kl. 12 kniven # 3306 6. marts 2025	Store skeder til store knive...	226
Kl. 12 kniven # 3305 5. marts 2025	En slags overraskelse	226
Kl. 12 kniven # 3304 4. marts 2025	Nåforsøren!.....	227
Kl. 12 kniven # 3303 3. marts 2025	To nye.....	227
Kl. 12 kniven # 3302 2. marts 2025	Kan man lave en kniv på en time?	231
Kl. 12 kniven # 3301 1. marts 2025	Fluefiskerfestival i Kolding. Kom ud af fjerene!	232
Februar		233
Kl. 12 kniven # 3300 28. februar 2025	Fredag!	233
Kl. 12 kniven # 3299 27. februar 2025	Lidt fra disken.....	233
Kl. 12 kniven # 3298 26. februar 2025	Flere resultater... og mere fire på stribe	234
Kl. 12 kniven # 3297 25. februar 2025	Fire på stribe	234
Kl. 12 kniven # 3296 24. februar 2025	Resultaterne af en weekends bestræbelser.	235
Kl. 12 kniven # 3295 23. februar 2025	Søndagsstræben	235
Kl. 12 kniven # 3294 22. februar 2025	Start på kursus	236
Kl. 12 kniven # 3293 21. februar 2025	Køredag, kursusstart og knive	236
Kl. 12 kniven # 3292 20. februar 2025	Blå kniv	237
Kl. 12 kniven # 3291 19. februar 2025	Pakkedag og lige en ny skede.....	237
Kl. 12 kniven # 3290 18. februar 2025	En redning	238
Kl. 12 kniven # 3289 17. februar 2025	Niels' kniv på vej.	238
Kl. 12 kniven # 3287 15. februar 2025	Videre med Niels' kniv og start på noget nyt.....	239
Kl. 12 kniven # 3286 14. februar 2025	Vinterferie (3).....	240
Kl. 12 kniven # 3285 13. februar 2025	Vinterferie (2).....	240
Kl. 12 kniven # 3284 12. februar 2025	Vinterferie (1)	240
Kl. 12 kniven # 3283 11. februar 2025	Mandag med sølvarbejde	241
Kl. 12 kniven # 3282 10. februar 2025	Alene hjemme	241
Kl. 12 kniven # 3281 9. februar 2025	Der kom en mand forbi... ..	242
Kl. 12 kniven # 3280 8. februar 2025	Blandede billeder	242
Kl. 12 kniven # 3279 7. februar 2025	Lidt til weekenden.....	242
Kl. 12 kniven # 3278 6. februar 2025	Indkøb i Viborg.	243
Kl. 12 kniven # 3277 5. februar 2025	Tag på kursus i Juelsminde... Det bliver til noget!.....	243
Kl. 12 kniven # 3276 4. februar 2025	Tirsdag i værkstedet.....	244
Kl. 12 kniven # 3275 3. februar 2025	Afsporet mandag.....	245
Kl. 12 kniven # 3274 2. februar 2025	Midtjysk knivtræf 2025	245
Kl. 12 kniven # 3273 1. februar 2025	Ud at køre.....	245
Januar		247
Kl. 12 kniven # 3272 31. januar 2025	Knivtræf i Viborg.....	247
Kl. 12 kniven # 3271 30. januar 2025	Midtjysk Knivtræf og AI for knivgutterne	247
Kl. 12 kniven # 3270 29. januar 2025	På værkstedet	249
Kl. 12 kniven # 3269 28. januar 2025	Lidt blandede billeder.	249

Kl. 12 kniven # 3268 27. januar 2025	En ny kold uge i vente... men det ender godt.....	250
Kl. 12 kniven # 3267 26. januar 2025	Søndagskavalkade.....	250
Kl. 12 kniven # 3266 25. januar 2025	Konditionen skal op... ..	250
Kl. 12 kniven # 3265 24. januar 2025	Invitation!	253
Kl. 12 kniven # 3264 23. januar 2025	Lidt fra værkstedet.....	253
Kl. 12 kniven # 3263 22. januar 2025	Messermesse i Solingen.....	255
Kl. 12 kniven # 3262 21. januar 2025	Spin of fra kursus	255
Kl. 12 kniven # 3261 20. januar 2025	Afslutning på kursus.....	258
Kl. 12 kniven # 3260 19. januar 2025	En stille dag på kontoret?	258
Kl. 12 kniven # 3259 18. januar 2025	Knivkursus i gang!	259
Kl. 12 kniven # 3258 17. januar 2025	Tjeklisten tjekket.....	259
Kl. 12 kniven # 3257 16. januar 2025	Juelsmindekursus.....	260
Kl. 12 kniven # 3256 15. januar 2025	Billeder fra kisten	260
Kl. 12 kniven # 3255 14. januar 2025	Roskildekursus i weekenden.....	261
Kl. 12 kniven # 3254 13. januar 2025	Afslutning på kursus i Helsingør.....	262
Kl. 12 kniven # 3253 12. januar 2025	Det har jeg ikke prøvet før!.....	262
Kl. 12 kniven # 3252 11. januar 2025	Åbning af kursus	263
Kl. 12 kniven # 3251 10. januar 2025	Juelsmindekursus og Helsingørkursus	263
Kl. 12 kniven # 3250 9. januar 2025	Tre af de sjove knive	264
Kl. 12 kniven # 3249 8. januar 2025	Video om storpolitik.	264
Kl. 12 kniven # 3248 7. januar 2025	Video i vinterkulden.....	264
Kl. 12 kniven # 3247 6. januar 2025	Dummy på vej.....	265
Kl. 12 kniven # 3246 5. januar 2025	Lille kniv på vej.....	265
Kl. 12 kniven # 3245 4. januar 2025	Nytårssjov	267
Kl. 12 kniven # 3244 3. januar 2025	Det er koldt derude	267
Kl. 12 kniven # 3243 2. januar 2025	Årets sidste blev også den første.....	268
Kl. 12 kniven # 3242 1. januar 2025	Spin off fra nytårsfotos	270

Juni

Kl. 12 kniven # 3422 30. juni 2025 Lommekniv

Når kniven ikke er større, kan den ligge i lommen Og det er sådan en, jeg kom til at lave færdig i går.

Det startede søndag aften, hvor der var lidt tid til at starte på en lille kniv. Klingen er en arvesag. Jeg har den efter Frank, så jeg ved ikke meget om den. Klingen er lavet som en urtekniv med den skarpe kant på den lige side. Den er ikke så stor. Og så skulle der tegnes en model, der gerne skulle se anderledes ud, end dem jeg har lave i den seneste tid. Som front skulle der bruges noget fint. I min værktøjskasse fandt jeg et stykke mammut, der har ligget der i adskillige år. Der er en mørk kant i brun farve, fra de mange år i jorden. Det hvide elfenben har stadig mønster i sig. Det er sikkert svært at se på billederne, men de findes.

Som skæfte kunne jeg tage hul på det stykke massaranduba, som min nabo tog med hjem fra Brasilien, da hun var derovre i april. Jeg har haft stykket liggende, og glædet mig til at finde ud af, hvordan det ville være. Det var nu fint at arbejde i. Det er ikke meget olieholdigt, men det behøver ikke andet end fedt fra poleringen, så bliver det fint.

Kniven blev færdig og jeg fik taget billeder af den. Nu mangler der en lille skede. Jeg tror jeg skal lave en uden ophæng, så den lille kniv blot kan ligge i lommen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3421 29. juni 2025 Overspringshandling**

Egentligt skulle jeg klippe hækken. Og slå græsplænen. Og på genbrugspladsen med det hele. Men... der blev jo varmt. Og så er det ikke sjovt. Hækken blev klippet. Og så skulle græsplænen tages. Men varmen! Så jeg kravlede i skyggen. I værkstedet kunne jeg rydde lidt op. Og så lå der nogle sager der bare skulle på plads. Men nogle gange er det lettere at tage noget frem, så der lå også nogle klinger. Og skitseblokken lå på hurtigt på en tom side. Så lavede jeg nogle skitser. Og i blandt dem var der en kniv med et sort for og bagstykke og et lysere mellemstykke. Det passede lige til det der lå på bordet. Og så var det jo bare at lave den.

Men det lå mere på bordet. Et blåt stykke hvor majscolbeblade er indstøbt i resin. Jeg har for nyligt lavet i rød, men jeg har altså også i blå. Det skulle også prøves. Fronten blev kåret ud og lavet til. Den kom til at passe fint. Skæftestykket blev boret til og så blev der limet. Der kunne have været noget imellem de to stykker. Men det undlod jeg i håbet om at det alligevel ikke kunne ses. Et eksperiment. Dur det, så er det fint. Hvis ikke, så bliver den brugt alligevel...

Så var der ved at være aftenstide. Der skulle laves mad.

Efter madden var der igen tilstrækkeligt afkølet. Så blev græsplænen klippet. Indtil batteriet var afladet trekvart igennem græsplænen. Så tilbage med batteriet.

Og så kunne værkstedet igen frekventeres. To knive kunne slibe færdige. Ved 21-tiden var batteriet ikke ladet op. Men knivene var færdige. Der blev taget billeder. Og så kom ridserne frem. De kan blev slebet væk i morgen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3420 28. juni 2025 Lidt fra arkivet

Jeg er på tour og har ikke friske materialer at sende ud, så jeg går i arkivet og ser hvad der kommer.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3419 27. juni 2025 Fire knive på vej i kassen

Fredagsaktiviteterne er sporadiske. I morgen skal vi til Randers. Der er begravelse i Krstrup. En medarbejder fra mit tidligere virke kunne ikke mere. Så bilen skal pakkes. Det kommer der ikke så meget kniv ud af, så det bliver her på siden blot til nogle billeder af de knive og især skeder, jeg har fået gjort færdig den seneste uges tid. Skederne er også lavet til ældre knive, hvor skederne ikke var præcise nok. De var for løse. Det er der strammet op på.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3418 26. juni 2025 Tre små...

De tre små basser er knive i nyfarvede skeder. Det er vist hvad jeg skal bringe i dag. De to med sorte klinger er de hurtigt omsættelige, der bare skal lige på udstillingsbordet for hurtige handler, mens den røde fuldtandede er lidt mere et objekt, der koster lidt. De røde skaller på kniven er kudoindehorn farvet røde. Klingen er en Maichel Eklund klinge. En lille sej kniv, der er rustfast og tung. Den er lavet til en der ved, at en kniv ikke behøver at være stor for at være effektiv. Den røde farve er bare den rigtige sjove farve til den. Skeden er rød med sorte pletter efter den har været en tur i stanniolfarvet med sort... Knivene er naturligvis til salg.

Åhja, og så fik jeg pudset de tre ostsæt færdige og de har fået en gang klar olie. Polering er først når det er hærdet om et par dage. Men det er tre fine sæt. Skæfterne er af samme tre: noget syren fra en bondegård lidt syd for Havrebjerg på vej ud af Slagelse. Der er en rød årring i alle stykkerne. Det gør altså lige noget ved dem, som gør dem særligt lækre. De er naturligvis også til salg.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3417 25. juni 2025 Det næste års tid... og nogle billeder fra i dag

Vi er kommet over midsommeren. Forhåbentligt venter der os en laaang sommer, men så begynder det også at stunde til og knivsæsonen kan igen startes. August har nogle udstillinger. Og undervisningsholdene starter i september. Så ruller det derudaf ind til jul, hvor der igen bliver udstillinger. Efter jul er der nye kurser og så kommer foråret med udstillinger og kurser. En rejse til Tyskland er også programsat.

Programmet ser foreløbigt således ud:

10. – 12. juli	Vadstena Slot, Sverige, www.knivexpo.se	Udstilling
25. – 27. juli	Ovnhus kunsthåndværkermarked www.Ovnhus.dk eller www.ovnhaus.dk/mikael-hansen/	Udstilling
15. – 17. august	Livsstilsmesse, Hillerød, https://www.chpevent.dk/livsstilsmesse-i-frederiksborg-slotshave/	Udstilling
30. august	Åbent værksted, hjemme,	Udstilling
5. - 7. september	Liselund Højskole. https://knivforeningen.dk/liselund-2025	Knivforeningsar.
19. – 21. september	FOF Køge, Asgårdskolen Køge https://www.fof.dk/da/kogebugt/kreative-kurser/kreativ-haandvaerk/knivkursus/49719	Knivkursus
26. – 28. september	FOF København, Skottegårdsskolen Kastrup. https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274105	Knivkursus
3. – 5. oktober	LOF Holbæk, Vandtårnsvej https://lofholbaek.dk/kurser/kreativ-praktisk/knivkursus/id/452713	Knivkursus
12. – 17. oktober	Liselund Højskole, Slagelse https://www.liselund.dk/kurser-2025/den-kolde-krig	Knivkursus en uge
24. – 26. oktober	FOF Århus, Lystrup Skole Kurset slås snart op her: www.fof.dk/da/aarhus/kurser	Knivkursus
31. okt. – 2. nov.	LOF Nordvestsjælland, Firhøjskolen Føllenslev. Link ikke opsat på www.lof.dk/nordvestsjælland	Knivkursus
7. – 9. november	FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274106	Knivkursus
14. – 16. november	LOF Øst. Valdemarskolen, Ringsted www.lof.dk/ost	Knivkursus

21. – 23. november	Fritidsskoler, Hillerød Vest Skolen, Hillerød https://www.fritidsskoler.dk/alle-hold/?category=2740	Knivkursus
29. – 30. november	Esrum Kloster https://esrum.dk/portfolio/julemarked/	Knivudstilling
6. – 7. december	Esrum Kloster https://esrum.dk/portfolio/julemarked/	Knivudstilling
13. – 14. december	Ryegård Gods, ved Holbæk https://ryegaard.dk/jul-paa-ryegaard/	Udstilling
20. – 21. december	Ryegård Gods, ved Holbæk https://ryegaard.dk/jul-paa-ryegaard/	Udstilling

2026 Links ikke alle steder endnu sat op...

9. – 11. januar	Køge Jagtforening	Knivkursus
16. – 18. januar	FOF København. Nordvestskolen, Helsingør https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274107	Knivkursus
23. – 25. januar	LOF Øst. Knivkursus, Roskilde	Knivkursus
30. jan – 1. feb.	LOF Holbæk. Vandtårnsvej	Knivkursus
7. februar	Midtjysk Knivtræf, Viborg	Udstilling
27. feb. 1. marts	Aktiv Fritid, Juelsminde	Knivkursus
6. – 8. marts	Bella Centret, Livsstilsmesse	Udstilling
13. – 15. marts	FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup	Knivkursus
20. – 22. marts	FOF Århus, Lystrup Skole	Knivkursus
10. – 12. april	Jagt og Outdoor, OCC.	Udstilling
17. – 19. april	DOF Dansk Oplysningsforbund, Farum	Knivkursus
24. – 26. april	Danish Outdoor, Ledreborg ved Roskilde	Udstilling
1. – 3. maj	Greve Jagtforening	Knivkursus
7. – 10. maj	Messermesse, Solingen, Tyskland	Udstilling
29. – 31. maj	Roskilde Dyrskue	Udstilling
5. – 7. juni	FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup	Knivkursus
12. – 14. juni	LOF Øst. Køge	Knivkursus

Hvis du synes det er langt ud i fremtiden, skal du vide, at jeg såmænd har booket mange weekends i efteråret 26 og foråret 27... Verden går ikke under, så man kan lige så godt gøre sig klar til gode oplevelser...

Tilmeldinger sker til udbyderne. Men vil du vide mere om hold og tilrettelæggelse er det nok den bedste de at kontakte mig. Har du særlige ønsker til klinge og andet kan man også få fat i mig. Vær ude nogle dage i forvejen, så jeg kan bestille hjem og forberede mig.

Der bliver masser af aktivitet for deres udsendte. Det bliver herligt. Jeg glæder mig. Men der kan jo ske noget uventet...

Og dagens billeder er tre knivskeder der blev farvet i går... Og hvorfor gårsdagens historie ikke kom ud aner jeg ikke. Den var skrevet og billeder var lavet og der var trykket på de rigtige knapper. Skulle man tro...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3416 24. juni 2025 Tre med farve...

De seneste dagens sommervejre har kastet nogle knivskeder af sig. Nu skal de lige tørre rigtigt opog så skal de have farver. Som det ser ud lige nu er der i den lettere ende – noget ensfarvet og jævnt. Det er ikke rigtigt lavet prægearbejde på skederne så det med farveforløb er ikke egnet på dem alle.

Kys frøen blev færdig i går og der kom en skede til den, som her til morgen er farvet sort.

En lille snas af en kniv med sort klinge og front i færøsk bukke horn og skæfte i noget stabiliseret noget er blevet fint lysebrun.

Den omvendte kniv – er kommet i en ny skede, da den gamle var for stram. Den her er nu brun – og for løs. Det findes der råd mod.

De øvrige knive skal farves lidt langsommere, med flere overgange. Det må tage resten af dagen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3415 23. juni 2025 Kys frøen

Den har været nogle dage undervejs, men i går blev den gjort færdig. Jeg havde lavet en skitse. Der var indkøbt en meget grim elefant lavet i sort afrikansk træ. Træet fejlede ikke noget, men den primitive elefant kunne ikke rigtigt pynte mere, så den blev skåret op. Og så havde jeg jo også erhvervet mig nogle små messingfigurer. En lille frø. Og den kunne sidde på bagenden af en kniv...

Jeg fik tegnet en model. Og så skulle den delte forhåndsværende elefants mave blive skæftet. Men den grimme elefants mave var for kort. Der skulle et markant forstykke til. Og det tog nogle timer at tænke det ud. fem skeder blev lavet lørdag og søndag, for at lade mig blive klogere. Søndag formiddag kunne jeg finde værkstedet. Fronten skulle være hvid. Men ikke mammut – for det har jeg ikke i passende størrelse i helt hvid. Rensdyr, elg rådyr, kronedyr har jeg masser af i form af gevir. Men det var som om de ikke rigtig passede i størrelse. Så var der hornet fra en moskus. Ikke 5 mm for stort. Med noget ujævnt sort inde i midten, men det meste ville skulle files bort. Det sorte er et vilkår, og jo noget af det, der giver personlighed.

Det stykke blev valgt. Fronten gjort lidt rund, hvilket ville gøre tilpasningen til klingen vanskeligere, men ikke umulig. Men 30 års øvelse er næsten alt muligt...

Som klinge var der flere muligheder, men den skitse jeg havde lavet gav ikke tvivl. En Poul Strandesag, med sandblæst overflade, og i et design, der ligner noget vikinge-noget. Ingen rette linjer. Ret vanskelig at lave en smuk front. Men det var jo den, tegningen viste, selv om jeg fandt andre frem.

Så var det jo bare at tilpasse. Bore fronten tilstrækkeligt ud bag fra, så der ikke skulle ret meget af fra fronten. Og så bare gøre det ordentligt. Det tog et par timer. Men de 30 års erfaring er altså en hjælp.

Skæftestykket blev boret ud. Klingen sad nogenlunde som den skulle, men jeg ville gerne have lidt runding på og stadig en fin tilpasning mellem front og skæftedelen. Det tog sig sin tid med sandpapir korn 120. Hvor der er en vilje og en vej, og øvelse falder det på plads.

Så blev sagerne limet sammen og kniven slebet ud. Enden skulle være 17 – 20 mm for at frøen kunne sidde fit på bagenden, der på det stykke som frøen skulle sidde på, skulle være helt fladt. Frøen skulle limes fast, men for at sikre at et utilsigtet slag ikke ville få den for hurtigt af, borede jeg hul til en lille jernstang, der blev limet i frøen og siden i skæftet, hvor et passende hul blev lavet. Frøen troede jeg skulle sidde lige for, men den drejede sig en smule, hvilket bestemt er federe... Så blev det hele poleret op.

Nu mangler der en skede.

Tidligt mandag morgen var der sol fremme, og billeder af den nye kniv blev taget.

Og de fem skeder, der skulle være blevet farvet i gr? De er ikke kommet videre. Det er måske mandagens opgave?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3414 22. juni 2025 Fem skeder på et døgn**

Man kan nå meget på en midsommerdag. Sol står tidligt på og er der til den sent går ned. Det er skønt! Og egentligt ville jeg lave en kniv med en frø på et sort stykke træ. Det vil jeg stadig, for den skal lige tænkes rigtigt ud. oG det kræver tid. Så jeg fandt i læderværkstedet, hvor der lå nogle knive og ventede på dårligt vejr. Det var der ikke i går,

men derfor kan man jo da godt laver læderarbejde. Så jeg kløede på. Den lille morakniv skulle i en slank skede. Der kom lidt pynt på i form af et lille træ på skeden.

Så blev der lavet to bløde skeder til de små sorte knive.

Den lille røde fuldtangede kniv skulle også i en skede. Den blev færdig i aftes.

Her til morgen var der inden fruene i huset vågnede til dåd tid til at lave opmåling af den skede, der skal passe til den tys inspirerede "Get the money and run"-kniv. Under hyggesnakken efter morgenmaden kunne den sys færdig og her inden middag er der derfor fem skeder klar til farvning. Det er dagens billeder. En buket skeder.

En lang søndag kan bruges til meget. Så hvad der sker, må du finde ud af i morgen...

Er der i øvrigt nogen der ved om der er udstillinger 4. – 6. juli på det sjællandske, hvor der kan deltage en knivmager – mig – med knive. Det må ikke være et loppemarked. Det skal være lidt bedre.

Send mig en besked...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3413 21. juni 2025 Elefant skåret op.

Jeg var i værkstedet i går for at lave tre sæt osteknive færdige. Det skal de nok blive, men så spændende er det jo heller ikke at lave tolv næsten ens skæfter, og min utålmodighed får et naturligt flip.

Og så stod den jo der, den uformelige elefant jeg købte forleden. Den er ikke køn, men de 75 kr. den kostede skulle afprøves. Var den noget værd sådan rent knivmæssigt? Og den var jo ikke noget værd, så længe den stod der på sine fire ben. Den måtte i saven.

Og det er så dagens billeder...

Om lidt går jeg i værkstedet for at se efter om de tre gode stykker, der kom ud af maven på elefanten kan bruges. De er lige lidt for korte, så der skal sikkert noget lang front til.

Hvad jeg ikke viste, at jeg også købte forleden, var nogle forstenede tænder. Dels fra haj og dels fra en dinosaur. De er vist fundet i Sahara, og skal nu på knive, når det passer ind. Og så kom jeg til at købe nogle små frøer lavet i messing. De er ikke så store, blot omkring 2 cm, men fine til at sætte bag på en kniv. Kys frøen og find prinsen.

Der er derfor planer om at sætte en lille messingfrø på enden af kniven...

Gode lørdagsopgaver i sommervarmen. Og så er der også de der osteknive... Det er godt dagen er lang...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
 Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3412 20. juni 2025 Sommerknive og indkøb

Jeg havde en time for mig selv i går, hvor jeg var på indkøb i Kirppu. Sådan et sted, man stiller sager hen man kan undvære, men gerne vil have lidt for. Sådan et sted er jeg på jagt efter værktøj og materialer til knive. Der var held i det i går. Jeg fik en elefant og en turistfigur. Sådan noget samler jeg på. Jeg har efterhånden en god kasse med "etnika" og den vokser langsomt, men der kommer også sager ud fra kassen. Det er jo det fineste mørke træ fra det store røde kontinent. Hvad træ det er, er svært at sige før jeg rigtigt får arbejdet med det, men det ligner ibenholt, palisander, grenadille og den slags. Og selv om det er meget fint arbejde, er det tilsyneladende ikke mere værd end det der står på det. Så kvinden koster 225 kr. Den noget primitive og simple elefantlignende genstand koster 75. Der er tre gode stykker i kvinden og en i elefanten. Det bliver jo til skæfter i sublimt træ. Lad venligst være med at gøre som jeg. Jeg vil gerne have jagtmarkerne for mig selv. Så lad det stå hos marskandiseren. Det står der til mig. Imens kan du gå til materialeleverandørerne og få noget træ i mindre god kvalitet. Jeg siger det bare...

Og så er der billeder af de seneste knive. Bare sådan for at live op på sådan en fredag...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.
 Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
 Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3411 19. juni 2025 Take the money and run!

Jeg har set, at der er en kunstner, der selv bestemte, hvor meget et endnu ikke anerkendt værk, er værd. Det svarede til en årsløn, godt en halv million (før skat), og vel egentligt rimeligt for det arbejde manden havde lagt i værket og efterfølgende fået læsset på sig - og af... Museet fik flere besøgende, der ville se det blanke billede, og dermed fik museet flere penge ind i indtægt, selv om det næppe lige i første omgang har givet dækning, men omvendt ved alle nu at Kunsten i Aalborg har et sjovt billede.

Well, alene min omtale her er PR for både museum og kunstner...

Om det er pengene værd at se et billede, hvor der kunne have været en halv million, er en anden sag. Jeg har hørt om en, der var på køretur tæt ved Grand Canyon. Kun et par timers kørsel og så kunne de se et af verdens store under. Nej, det var ikke nødvendigt. Hun havde set det på postkort... Og selvfølgelig er det en Michelinstjerne værdigt at rulle til Kunsten... At se det med egne øjne.

I går lavede jeg en kniv med dagens titel. Take the money... Denne gang er der ikke en årsløn i spil, men der er dog gået en halv Euro på fronten. Skæftet er makulerede D-mark. Stabiliseret i neutral. Og det tyske flag er lagt ind med tre stykker mircarta. Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen, og er en fin brugbar klinge. Rigtig fin. Jeg fik startet på kniven på kurset, der blev afholdt på havnen i Køge for et par måneder siden. Jeg fik skåret klodsen op, og målt mircartaen op. Så vidste jeg, at varme ville kunne få mircartaen til at blive blød - og stivne. Men da jeg skulle varme op i hast, blev det for varmt og mircartaen boblede op. Jeg opgav.

I går kunne jeg finde sagerne frem igen og bare gøre det færdigt, langsomt og overvejet. Varme på mircarten. Ind i mellem de to klodsemner. En ad gangen og derefter alle tre stykker klemte godt sammen og limet med sekundlim i rigelige mængder. Limningen fik tid nok. Og så var det blot at færdiggøre designet af kniven. Det kunne ikke rigtigt

gøres før, da også vinklen mellem front og skæfte skulle passe. Hullet til tangen blev boret og jeg sørgede for, at komme godt op og igennem mircartaen, så limen kunne holde knivens materialer samlet også efter lang tid.

Fronten er en 50 cent, der lige akkurat passede i højden. Faktisk så fint, at den riflede kant, der findes på mønten er bevaret helt øverst på frontholken. Sider og bund er slebet i facon, så den fik en passende størrelse.

Så blev kniven slebet ud og der blev taget et par billeder af den færdige kniv.

Nu mangler der også til den en skede.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3410 18. juni 2025 Tre sæt osteknive på vej

De skal nok blive solgt, og det er sjovt. De seneste år har jeg når det har passet og været muligt lavet osteknive. Jeg har ikke tal på hvor mange det er blevet til, men på min skitseblok til originaltegningerne findes der optegnelser af 25 sæt. Ikke et sæt er som de andre, selv om det er samme grundform på samtlige skæfter, hvad enten det er til knive eller til gafler, som dog ofte er lidt bredere, da det jo vender på den anden led.

I går var jeg omme i mit træskur og fandt den store stamme af syren og skar et stykke af. Det er flækket i tørringen, men det er så fint for det passer med at det er der, jeg lader øksen gå i, for at dele kævlen op. Der blev til 12 stykker. Fire sæt. Så fint.

Og jeg fik så startet tre sæt i går. En med fronter i grenadille. En med kanelduftende træ og så en i oliven. Jeg kom godt i gang i går, men så skulle der laves aftensmad og jeg kom aldrig tilbage i støvet. Her til morgen var der andre gøremål inden jeg fik fundet sagerne frem. Nu er knivsættene i tre stadier og på vej mod at blive færdige.

Nyd billederne fra værkstedet...

I Øvrigt har jeg booket mig ind til Livstilmessen i Hillerød 15. – 17. august. Jeg kommer igen til at stå ved mit dejliges sted ved den oval sø. Jeg sætter musik på og håber på tørvejr hele weekenden. Det har jeg ikke prøvet før...

Og jeg har også bestilt plads på Dansk Knivforenings Knivseminar i starten af september. 5. – 7. september. Det bliver vildt hyggeligt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3409 17. juni 2025 En morakniv**

I rækken af helt billige knive, der mest er lavet til omsætning og almindeligt brug, kom jeg her til morgen i gang med at lave en rigtig snittekniv til. Klingen er en Morasag, hvor den faktisk er lidt vanskelig at sætte smukt i et frontstykke. Jeg lavede lidt om på klingen, så det blev lettere. Og så kom den i et mørkt stykke moseeg, som også er med til at skjule de fejl, der let opstår i så småt noget grej. Det gik over al forventning og tilpasningen var faktisk helt fin.

Som skæfte valgte jeg et stykke masurbirk skåret på tværs af stammen. Den er fin og traditionen med masurbirk i en nordisk snittekniv er uangribelig. Sådan skal det være.

Det ville imidlertid se lidt kedeligt ud, så da kniven var slebet ud til korn 500 fik den en gang brun narvsværte, der senere blev slebet ned og derefter lagt gul narvsværte på, der også lige blev slebet ned, sprit på ved korn 1200 og lidt mere slibning, så der ikke rejser sig noget når olien kommer på...

Og olien er bare varm linolie, hvor kniven får lov at trække til der ikke er mere der bobler. Så er alle ydre hulrum mættede med olie – skæftet er imprægneret til brug.

Så mangler denne kniv også en skede. Også den må komme, når vejret slår om...

Kniven er slank og ret lækker at have i hånden til de snitteopgaver, den er oplagt at bruges til.

Og dagens billeder er kniven der blev lavet. Jeg fik ikke taget billeder undervejs. Det gik vist for stærkt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3408 16. juni 2025 Tre knive fra kuffert

Jeg har fundet tre knive frem, som jeg ikke har forventninger om forbliver i min kuffert sommeren over. De skal ud og leve deres egne liv. Blive brugt til fiskeri og jagt. Der er nogle udstillinger, hvorfra de kan faldbydes og afhændes.

De tre knive er røde fra Ledreborg, der med publikums mellemkomst blev valgt og lavet på scenen. Skæftet er rødt stabiliseret poppelknode. Hvalkæbe i front og en klinge af Jørn Sønderskov Christensen.

Olivensagen er med skæfte i det. Fronten er koral. Klingen er fra Kina og uden stempel.

Den sort og gule blev lavet på et kursus i januar. Front og bagstykke er ibenholt eller grenadille. Det gule er stabiliseret poppel med vimmer. Klingen har Poul Stande lavet i lamineret Bøhlerstål.

Der er ikke lukket for at du kan købe dem. Hvis de ikke er på min hjemmeside til køb, så fanger du mig bare her...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3407 15. juni 2025 To knive

Der var lige tid et kvarters flid ved skruestikken så to knive kunne gøres færdige. De var næsten kommet i mål i går, men limen skulle lige hærde færdig, til de sidste hårde træk i skæftet med det fine sandpapir.

De blev pudset og poleret til første omgang. Så viste der sig nogle ridser, som du får med i dag, men som senere på dagen forsvinder i en ny slibning.

Begge knive er af de små slags med sorte klinger. Skæfterne er rester og overskud, der præcis er egnede til denne slags knive, der derfor bliver ret forskellige. Den lyse er et stykke enebær, der er fint men til den lille side. Og desuden skåret lidt skævt ud så center i klodsen er forskudt til den ene side. Den har ligget et par år og ventet på dette projekt. Forstykket er et stykke grenadille, der kom fra nogle rester jeg skar ud for et års tid siden For lille til andet end en front, når den blev fundet samtidigt med en ny kniv skulle laves. Det blev i går...

Den anden er kæftet lavet at noget der ligner metal der kommer når man borer huller i noget. Så er det puttet i polyester med en lille smule farve. Gennemsigtigt til langt ind i skæftet. Sjovt og atypisk.

Fronten er bukkehorn fra Færøerne. Stykket havde jeg skåret af en anden klods og så var den kommet i lommen, og senere landet på familiens spisebord nogle dage. Tilbage i lomme til i går, hvor den blev fronten.

Samlet er det to knive i den billige ende, om end gode små brugsknive, med personlighed.

Nu mangler der igen skeder, men det må også komme.

Dagens tekst bliver ikke længere. Der er to minuttet til kl. 12.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3406 14. juni 2025 To fuldtangsknive

I går og i dag har jeg pudset kudoinderhorn af den stabiliserede og farvede slags på to klinger af svenske Maikhel Eklund. Det er fuldtangsklinger, det vil sige at der er stål inde i kniven og der er limet to skaller på siderne, der så er pudset ned og polerede.

Jeg har arvet klingerne efter Frank Lund, og det er nogen jeg ikke selv ville have købt. Nu er de her og nu kommer der knive ud i sommervarmen med dem. Der mangler lige et par skeder. De må komme snart, med så længe der er dejligt vejr er det om at være i værkstedet. Når der kommer kulde og byger kan man lave skederne...

Jeg synes selv at det er et par herlige knive og skarpe er de, så der er god brugsevne i dem.

Jeg har et par andre knive undervejs, de må blive præsenteret i morgen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3405 13. juni 2025 Udokumenteret påstand!

De var fine.

Det kan jeg sagtens skrive, for der er ikke rigtigt billeder af knivene og jeg skal ikke til at bruge AI for at lave forfalskninger. Så tro på mig. Jeg færdiggjorde tre knive i går og solgte de to inden jeg fik taget billeder af dem. Tre små knive med sorte klinger. Ikke særligt dyre og med passende brugbarhed. Den ene med skæfte i stabiliseret gammelt egetræ og en front i mammutkindtand. Og den anden ganske blå, da den var lavet i blåstabiliseret kudoinderhorn – stejle – og lidt mindre svunget end de andre jeg lavede, da der ikke var mere materiale at gøre med. Variationer over kendt tema.

Der blev lavet bløde skeder til de tre knive. Kernelæder og 42 sting i hver skede. De blev farvet op og tørret i solen. Skederne nåede ikke i vand. Fint nok til de små knive.

To timer efter var de solgt til købernes tilfredshed. Med i handlen gik skærping af de køkkenknive fra sommerhuset de havde med. De blev skarpe. Også til stor tilfredshed.

Men jeg har heller ikke billeder af det. Jeg viste dem dog på videoen i går, hvor jeg var underdrejet med håndværkere i huset. Carsten fik sit piano. Bilen fik sin oplader. Nu mangler der noget oprydning og omarrangering. Men der blev ikke taget billeder af knivene...

Tro mig: De var fine.

Her til morgen har jeg lige rundet værkstedet. En blå fuldtangskniv kunne pudses foreløbigt færdig og poleres. Klar til billeder og et sæt osteknive kunne poleres færdige efter de nogle dage har ligget til hærkning. Det er det der er billeder af i dag.

Jeg har nogle flere projekter i værkstedet i dag, og der kommer friske billeder igen i morgen... Så skønt at være knivmager, når vejret er som det er og man bare kan fare ind og ud af værkstedet uden at tage ekstra trøjer og varme med sig...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3404 12. juni 2025 Livevideo fra altanen...**Kl. 12 kniven # 3403 11. juni 2025 Lille sort snas**

I aftes var jeg på værkstedet for at lave kniv. Der kom en ud af stedet. Den er sort. Klingen er sort. En lille billig kinasag, tror jeg, og et skæfte i stabiliseret fyrsvamp, der allerede nu har et fint synligt mønster. Overfladen er blank lige nu, men jeg forventer at den i løbet af nogle dage ændrer sig lidt og kommer til at stå med noget, der ligner et kevlarmønster. Hvis der kan anes en hvid streg er det blot et stykke hvidt papir, der er langt ind i samlingen, for at man kan se den. Måske skulle jeg have undgået den... på den anden side giver det nu mulighed for, at der kommer en streg på skeden. Skeden skal laves i blødt kernelæder. Syning på siden. Sort farve. Og så er den til salg.

Der skal lige bruges et par timer mere på værkstedet, så kommer der flere knive ud i de nærmeste dage...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3402 10. juni 2025 Oste knive

På dyrskuet i Roskilde blev der bestilt et sæt oste knive. I går fik jeg mokket lidt ved dem, og de er kommet så langt, at de er kommet i olie. Og det er ganske afslørende. Det bløde valnøddetræ er svært at slibe ridsefrit i første omgang, men de bliver fremkaldt i olien. Så nu er der bare at finde korn 400 frem igen og så give dem en omgang mere, hvor de trænger.

Senere på dagen fik jeg starter tre små knive, men dem kommer der billeder af senere.

Og så fik jeg afsluttet Kunst i Pinsen. Det har været pouvert. 14 besøgende på to dage. Svarende til, at jeg har givet 75 kr. pr. besøgende. Markedsføringen har nået længere ud, men det er for lidt og for dyrt at være med til, så det er sidste gang jeg tager den øvelse.

Sagerne er pakket ned, men du må stadig gerne komme på besøg.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3401 9. juni 2025 Udstilling i pinsen**

Det er stadig i dag pinse. Snittet kan jo skabes med en kniv, så kom omkring og erhverv dig en til formålet. Jeg holder åbent i forhaven og du skal være så velkommen. Der var gæster her i går og det gav endda omsætning. Mandag må blive bedre. Optimismens skal ingen ende have.

Imens er der åbent i værkstedet. Det betød i går at jeg fik startet på et sæt osteknive i valnød med lidt rensdyr som front. De bliver sikkert færdige i løbet af i dag, hvor den sidste slibning og oliebehandlingen kan ske. Senere skal de poleres.

Måske bliver der tid til at lave et sæt eller to mere...

Dette sendes ud ved halvelevetiden, så du kan rulle til Kalundborg, J. Th. Lundbyesvej. Fin skilte og flag. Det er her!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3400 8. juni 2025 Videoer fra forhaven

Der er Kunst i pinse i disse dage. På denne dag sendte jeg to videoer ud. Mest på grund af en netværksfejl, der fik nettet til at gå væk så der skulle sendes to gange. Tja...

Kl. 12 kniven # 3399 7. juni 2025 Pinsen

I skrivende stund, lidt over kl. 11, er der ikke sket spor i min udstilling. Jo sagerne er kommet frem. Knive og papirer. Skilte og flag. Den røde løber. Der kører salsa på spillen. Men de er meget stille med hensyn til de besøgende. Men pinsen er lang og mulighederne mangfoldige. Jeg holder åbent med optimisme. Der skal nok komme nogen. Og hvis der ikke gør: Så får jeg lavet lidt i værkstedet. Det er sikkert heller ikke tosset.

Jeg skar noget af Mosters valnød ud i forgårs. De har ligget i solen i går. Her til morgen ville se om det var tvangstørret nok bag termoruden. Der lå et stykke på gulvet, der satte et vådt mærke på trægulvet: stykket er endnu for vådt. Det får lov at ligge i dag også. Der sker kun gode sager ved at vente. De knive kan laves i morgen eller på mandag...

Kom til Kunst i Pinsen hos mig på J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3398 6. juni 2025 Opløbet er i gang

Pinsen, som ingen rigtigt ved hvad er, er til udstillingsbrug og hygge. Det er det er årets sidste fridagen inde jul, og har vist noget at gøre med Jesus. Min forhave har aldrig haft ham på besøg, men derfor kan der jo godt blive en fest mellem bygerne i de kommende dage.

Der er kunst i pinsen de næste dage på Vestsjælland. Kom på besøg på J. Th. lundbyesvej 7 i Kalundborg. Der skal ikke så meget til, så bliver besøgstallet i forhold til sidste år fordoblet. Det kunne være godt.

Jeg finder nogle billeder fra disken. Om det alle er billeder af knive, du kan finde hos mig i påsken er nok usikkert. Men så er der nogle andre...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3397 5. juni 2025 Video fra Køge-Herfølge Jagtforening.**Kl. 12 kniven # 3396 4. juni 2025 Lidt fra fortiden.**

Jeg kom ikke i værkstedet i går og her til formiddag skulle der fremstilles pas, da det gamle var løbet ud. Ikke at jeg skal bruge det i morgen, men i løbet af sommeren skal der da krydses lidt ud af landet... Over middag skal jeg ramme værkstedet. Nogle knive på bestilling skal laves. Der er et sæt oste knive der skal have kastanje i skæftet og en lys frontklods. Jeg har en stor klods kastanje fra min mosters have, der har ligget ude nogle år. Nu skal den åbnes. Så må jeg se, hvor vår den er. De små skæfter til oste knivsættet er sikkert ikke så kritiske. Og er de en smule lyse, kan der sikkert komme noget farve på. Det er eftermiddagens projekt, der desværre ikke kunne nås at komme med på dagens historie... Jeg finder andre oste knive fra arkivet.

Der skal laves flere sæt, da de plejer at gå på sommerens udstillinger. Der er et par timers arbejde i hvert sæt og det rydder op i kasserne med halvgode skæfteemner. Klingerne hentes hjem til overkommelig pris. Kvaliteten er ikke som håndlavede danske klinger, men knivene pynter på et frokostbord...

Og så skal forhaven ryddes op. Det er der, der i de kommende dage skal være udstilling under pavillonen. Der er pinse, og det betyder at jeg skal vise mine sager frem. Kom til mig på J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg. Så får vi en snak om knive og metoder.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3395 3. juni 2025 Udstillinger i sigte

På torsdag er det grundlovsdag. Jeg skal ikke ud at holde taler i den forbindelse, men skal måske til Køge, hvor jagtforeningen vist har et arrangement jeg kan bidrage med. Aftalen er lavet, men detaljerne skal lige falde på plads. Der er god tid til på torsdag, jeg skal da i altfald nå rigtigt meget inden. Så hvornår og om du kan træffe mig på skydebanen ved Køge Jagtforening, må du få mere at vise om i morgen.

I pinsen, der er lørdag, søndag og mandag skal jeg også udstille. I min egen forhave. J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg. Jeg stiller et telt op og tre fire borde. Lidt saftvand og boblende vine. De vestsjællandske kommuner arbejder sammen og har et fælles tiltag, der hedder Kunst i Pinsen. Jeg har før været med. De sidste to år på samme vis. Sidste år var der RoyalRun, hvilket trak masser af folk til byen, men sikkert også gjorde det svært for andre. Jeg giver det en chance mere i år. Der er åbent fra midt på formiddagen til sidst på eftermiddagen alle tre dage. Mit værksted er åbent. Og kommer der ikke gæster kan jeg flikke noget sammen. Og slå græsplæne imens vinen holder øje med forhaven. <https://kunstipinsen.dk/> og <https://kunstipinsen.dk/mikael-hansen-knive/>

Og så er der Knivexpo på Vadstena Slot i midten af juli. Afløseren for Kniveckan i Ludvika. Samme tid. Samme folk der udstiller. Det hele lidt dyrere. Men sikkert ikke mindre sjovt. Jeg skal stå i danskerlejren i slotsgården på det gamle kongeslot. 12. – 15. juli. Kom selv med på kanten af Vättern. Jeg får ikke solgt en eneste sag på stedet, men er selv på indkøb. <https://knivexpo.se/> <https://knivexpo.se/swe/bokadeutstallare#Mikael-Hansen-Knive>

Og så er der Ovnhusmarkedet i 25. – 27. juli i Nykøbing Sjælland. Frem med alle knivene sammen med 72 andre kunsthåndværkere. Jeg er den eneste med knive, men så er der skåle, sjaler, smykker, keramik, tasker, puder og trædrejere. Igen glæder jeg mig til samværet. Jeg skal sikkert sove i min bil og i bad på havnen (der er bruser med

varmt vand) og hygge mig med de andre. Det er vist 6. gang jeg deltager. <https://www.ovnhaus.dk/> og <https://www.ovnhaus.dk/mikael-hansen/>

Og så er der en udstilling i Hillerød, hvor jeg plejer at være med. Mest for at sælge kurser i det nordsjællandske, men hvor der som regel også falder en kniv af til en glad kunde. <https://www.chpevent.dk/livsstilsmesse-i-frederiksborg-slotshave/>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3394 2. juni 2025 Solgt kniv

I weekenden var jeg i Roskilde, på dyrskuet, hvor der var mange gæster. Jeg fik solgt nogle knive, men fredag morgen tikkede der en besked ind fra min hjemmeside. Der var en, der havde købt en kniv på den. Det kan man godt. Så jeg måtte på feltet åbne min pc og finde ordren frem. Den solgte kniv er en af de ikoniske og sjove. Den er på forsiden af mit visitkort og den har fulgt mig nogle år. Skeden er en sag i rårandlæder med nogle sjove dråber på. Skæftet er honing comb paper fyldt med car'n'darche farver. Vandfarver fra skoler og institutioner og malerier... Det består af to stabiliserede skaller, der er limet sammen. Fronten er rødstabiliseret birkeporesvamp. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Der er den i hele verden. Unika. Sjom og lige min stil.

Henrik har købt den. Efternavnet skal ikke frem her, men kombinationen af de to navne giver mig en tanke om, hvem det er der skal have kniven... Jeg gik i parallelklasse i folkeskolen med en Henrik med det efternavn. Han boede på en gård lidt syde for Haslund, hvor jeg også boede. Nu skal kniven til Hadsten. 15 km fra Haslund. Er det samme Henrik?

Jeg sender ham et spørgsmål, når kniven er nået frem...

Det var endnu en lang dag på Dyrskuet i går. Vi kom tidligere hjem end forventet, da man var bange for at regne ville sætte ind, og dermed give 30 våde telte i containeren. Det ville få teltene til at gå til. Så vi pakkede ned inden det forventede skybrud, der var sat i sigte sidst på eftermiddagen. En time og 22 minutter efter startfløjt var alt pakket ned. Ny rekord. Alt blev reddet. Vandet fra himlen kom ikke, men risikoen var for stor. Vi missede en time af åbningstiden, men fremmødet var ved at falde. Det var den rigtige kalkule.

Henne ved grillen havde de haft travlt. Over de tre dage var der grillet 36 rådyr, nogle fasaner, nogle ænder og vist lidt mere også. Det var vist også rekord. Sidste år var man under 10 dyr. De foregående år under en håndfuld. Man var meget tilfredse. Skydebaner, bueskydning og armbåndsframstillingen havde de tre dage nærmest fuld belægning. Det gav fin omsætning. Hundefører og alt omkring det var gået perfekt. Og da direktøren for Dyrskuet var omkring ved afslutningen, takkede hun for standens engagement og bidrag. Vi skulle være velkomne igen næste år.

Jeg var hjemme ved 19.30 tiden. Gennembanket. Branket af solen. Træt. Og glad. Det har været nogle fine dage. Tak til Danmarks Jægerforbund for at jeg må være et bidrag på denne udstilling. Tak til de lokale arrangører. Tak til gutter og gutinder jeg har mødt. Jeg har hygget mig.

Så jeg har stille reserveret næste gang.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3393 1. juni 2025 Video fra Dyrskuet i Roskilde.

Maj

Kl. 12 kniven # 3392 31. maj 2025 Indtryk fra Roskilde Dyrskue

I denne weekend er jeg på Dyrskuet i Roskilde. Jeg står på Dansk Jægerforbunds store hyggelige stand i den nordlige ende af det enorme område, hvor folk fra nær og fjært valfarter til stedet for at se, opleve, smage, købe og handle. Jeg sidder i et hjørne nærmest som på en øde ø i et oprørt hav. Her er mange gæster. Der bliver snakket om at i går var der mere en 40.000 inde. Vi ved det ikke helt, da tallet ikke er lagt på Dyrskuets hjemmeside.

De mange gæster har sikkert ikke alle sammen været her inde ved jægerne, men der har været mange. De, der skærer dyr op, har haft travlt. For nogle år siden kunne man skære fire dyr op i løbet af en weekend. Sidste år slog man rekorden. Jeg husker det som at de stegte og skar ud af 9 dyr. Det var rekorden. I går var man på 10 en halv. Og det var grillet adskillige fasaner og ænder. Til de løb tør i det også... De har brugt mine knive. Og de er glade over at bruge de skarpe kanter, som bare kan slibes op når de trænger. I dag er der friske forsyninger. Jægerne på Sjælland har været kaldt på såterne for at trække dyr ud. Jeg kan se her fra morgenen, at der er kommet nyt til.

Der er interesse ved mit bord også. Der bliver delt brochurer ud og nogle knive har skiftet ejere. Herligt!

Jeg har taget billeder i går og her til morgen. Det er dem, der følger med dagens historie. Historien sendes lidt tidligere ud end sædvanligt, for dermed at opfordre til at komme til Roskilde. Vi er her i aften med åbent til ved 19-tiden. Dyrskuet lukker lidt senere, men i dette hjørne sikkert lidt tidligere end de andre steder.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3391 30. maj 2025 Video fra Roskilde Dyrskue

Udsendt kl. 8.23

Kl. 12 kniven # 3390 29. maj 2025 Torsdagsprogrammet

Ikke for tidligt op. Det bliver en lang dag. Morgenmad med vinen, der holder fri på denne helligdag. Pakke det sidste til bilen. Og så afsted til Roskilde. Der skal stilles op på jægerens stand. Det kan der godt gå nogle timer med. Men kl. 15.30 må det slutte. Jeg skal finde vinen på en P-plads i nærheden af dyrskuepladsen. Og så skal vi ud at spise pizza, og derefter til sæsonens sidste torsdagskoncert. Vi skal sikkert høre noget bragende godt musik dirigeret af en canadisk kvindelig dirigent. Vi har hørt hende før. Hun gør det godt med orkestret... Og så hjem til Kalundborg. Et par timer på ryggen. Og så afsted igen. Fredag, lørdag og søndag er der dyrskue i Roskilde. Det bliver et tilløbsstykke og der kommer mange snakke ud af det.

Lige sådan et program kaster jo ikke nogle knive af sig her til morgen. Jeg finder disken. Fra sidste år, hvor jeg også var på dyrskuet. I det meste af tiden i dejligt vejr. Det bliver det også denne gang. Og så holder jægerne til i noget der ligner en stor have. Der er læ og lunt.

Jeg skal hermed opfordre dig til at rulle til Dyrskue i Roskilde i weekenden. Der er nok andet at se på ud over mig.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3389 28. maj 2025 Kniven blev færdig

På udstillingen Danish Outdoor i Ledreborg for hen ved en måned siden var jeg på scene for at lave en kniv på en time. Publikum valgte materialerne. Jeg valgte designet. Og den blev lavet på 56 minutter. Så var der 4 minutter til at komme af scenen... Klingen en Jørn Sønderskov Christensen Fronten noget hvalkæbe. Og skæftet et herligt stykke lyserød poppelknode. Stabiliseret med fine røde farver. Sjøv kniv.

Optræden på scenen gav ikke tid til at lave en skede. Jeg havde den med på kursus på Køge Havn, hvor det ikke blev et alt for godt resultat. Så jeg tog den med på weekendens kursus, hvor jeg forsøgte igen. Bedre resultat! Den passer og jeg har fået den farvet. Læderet er komprimeret og sidder fint til kniven.

Nu kan den komme med på weekendens dyrskue. Den er meget til salg.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3388 27. maj 2025 Et par køkkenknive

Der er udstilling – faktisk dyrskue – i Roskilde i kommende weekend. Man regner med mere en 100.000 besøgende fra nær og fjern. Og jeg skal udstille hos jægerne. Jeg kommer til at stå ved siden af de gutter der skal grille rådyr, dådyr og andre smådyr til smagsprøver. Og sidste år leverede jeg nogle ekstra knive til dem, så de kunne skære dyrene fornuftigt ud. Det gav glæde, der næsten gik over i uhæmmet ekstase. Nu kunne de jo skære kød, og når knivene blev sløve, få dem skærpet igen. Det gav dobbelt så mange udskæringer, som man plejer. Det var lige det man ville have. Des flere der får smag for det lækre kød, des flere vil være jægere, des flere kommer der i foreningen.

Så jeg er klar, men jeg havde ikke så mange knive i min kasse, som kunne bruges, så i går aftes var jeg i værkstedet mens viven var til trut, med sit svingband. Hun tog afsted, og så trak jeg i værkstedet. Fandt et par klinger fra Jens Jørgens Schiermer. Fine klinger. Gode til køkkenbrug. Go! Da jeg havde lavet to knive var kl. blevet 21. Den store hakkekniv er med rødt ibenholt i skæftet. Den er forsvarligt limet på, men to 6mm gennemgående nitter holder alt på plads. Den skal ikke, men kan sikkert godt holde til en gang eller to i opvaskemaskinen med de materialer.

Den japansk inspirerede er med sort grenadille som front og gulorange stabiliseret poppel. En fin farvekombination. Skæftet er slebet ud i en variation af D-facon. Der er et godt greb i den. Og så er kniven skarp, og kun slebet på den ene side.

Jeg er sikker på at grilldrengene kan bruge begge knive med glæde i weekenden. Om jeg når at komme mere i værkstedet inden weekenden? Måske. Min tirsdag går med en flytning fra Aalborg og til Juelsminde og så skal jeg hjem igen. Onsdag skal der laves nogle tekster og regnskab. Torsdag skal jeg stille op på dyrskuepladsen og senere til torsdagskoncert

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3387 26. maj 2025 Resultaterne fra Knivkursus i Kastrup**

Så blev der lavet skeder til de syv knive, der blev færdige lørdag eftermiddag. De blev færdig i går en gang over middag. Fik farve og mere kærlighed med falseben og nørkleri.

Jeg synes, det blev 7 ganske vellykkede knive med meget fine skeder til.

Tak for lån af syv glade kursister. Jeg håber at jeg har startet en ny knivmager eller samler, der vil være med i samfundet af den slags i Dansk Knivforening. Og at vi senere ses på træf og messer, hvor knivene er fremme.

Næste knivkursus med mig som instruktør bliver i september. Hele sommeren skal for mit vedkommende gå med udstillinger og fremstilling af flere knive. Det bliver fornøjeligt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3386 25. maj 2025 Kursusdag 3 i Kastrup

Stille søndag morgen... Jeg sidder her i undervisningslokalet, der i dag skal bruges til at lave syv skeder. Kaffen er lige sat over. Jeg er her endnu helt alene. Der er stille ellers når kaffemaskinen ikke snorker. Jeg har taget billeder af de fem knive, der ligger her. To kommer tilbage. De er hjemme for at blive vist. To kursister fik lavet tre køkkenknive i går, men skulle til familietamtam i dag og kunne ikke komme for at sy skeder. Det passer mig fint, så skal der kun laves skeder af en slags...

Jeg har dog et problem. Min telefon er løbet tør for strøm. En grund mere til at putte den forbistrede Iphone på hadelisten. Stikket bliver fyldt med snacks, der ikke bare kan rystes ud. Og så kan opladerstikket ikke få forbindelse. Og så ... ingen musik i anlægget. Ingen forbindelse til nettet via telefonen. Træls. Jeg kan sikkert låne lidt forbindelse ved en af mine kursister. Ellers bliver dette først sendt ud, når jeg kommer hjem...

Det er ellers fine knive der bliver lavet. Man må ikke bruge de rigtige navne så Frank har lavet en lækker kniv med damaskblad. Skæftet er grønstabiliseret poppelknud og for ham er fronten detaljen: horn fra færøsk buk. Nete der er pilefletter har lavet sin egen kniv, der ikke er billeder af endnu. Den er med en lækker Jørn Sønderskov klinge. Hun har været i Australien og taget sheoak med hjem. Det er skæftet. Fronten er hvalkæbe. Hun har været på Grønland. En fine kombination i en ferm kniv. Sonny har fundet en stor klinge af Poul Strande. Fronten er mammutelfenben. Skæftet er cocobolo. Misundelsesværdig godt lavet. Jack har lavet en damaskklinge fra Poul Strande. En front i indisk vandbøffel og endnu et skæfte i cocobolo. Der er ikke billeder af køkkenknivene. De var ellers fine. Magnus har lavet en kniv i elmeknude. Så fin. En lækker klinge fra Poul Strande. Thuja er skæftet i Kims kniv. Fronten er elfenben fra mammut og en skive tin imellem. Niels har lavet den fine kniv med messing i fronten. En klinge af Poul Strande med bobler op og så er der sat en hul i bagenden med et messingrør. Skæftet er cocobolo.

Jeg ved ikke helt hvorfor mit cocobolostykke, som eg skar op for kort tid siden er næsten væk nu. Der gik et stykke af det i sidste weekend og tre i denne... Og om det er cocobolo? Måske er idet mexicansk kongetræ. Måske er det palisander. Men det er lækkert.

I dag skal der laves skeder. Det bliver sjovt og svært. Der er syv tilbageblevne. Det er overskueligt og herligt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3385 24. maj 2025 Nåforsøren!

I går gik der vældigt med denne side. Eller noget... Faktisk ikke rigtigt... Den tekst jeg havde skrevet med beskrivelse af de tre fremviste knive forsvandt og var ude af sammenhængen. Kun den faste tekst kom med... Jeg bringer det hele igen. De samme billeder og så den gode tekst...

Imens samler jeg billeder til i morgen, hvor der kommer billeder fra dette halvårs sidste knivkursus der afholdes i Kastrup under FOF København.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3384 23. maj 2025 Tre fra kassen.

Når dette sendes ud, er bilen pakket for weekendens kursus. Måske er jeg på vej til København. Jeg har lige to ærinder jeg kan finde på vejen. Jeg kan køre i Skindhuset i Hvidovre efter narvsværte eller jeg kan køre til Søren Søgård i Køge, hvor de har billardkugler. Ja, vel mest brugte poolbatter, er det jeg går efter. De kan nemlig skæres op, og bruges som helt sjove frontklodser. Og de er ikke så vanvittigt dyre.

Det skal også handle lidt om kniv. Jeg har fundet tre fra kassen. Den gule blev lavet på et kursus i januar. Front og bag er sort ibenholt eller grenadille i en rest. Det gule var et lille stykke stabiliseret poppel. Klinge er af Poul Strande.

Den blå er med klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Front i mammutkindtand og skæftet i blåstabiliseret poppel med masser af usædvanligt vimmer. Så fin. En her all roundkniv.

Den store er vild. Lækker mammut i skæftet med en lille messingpin i midten for at holde det hele sammen. Front i titanium og en klinge af Finn Hampenberg. En pralet jagtkniv. Men også et praktisk værktøj. Det er en skarp kniv.

De sidste billeder at der er is i vores græsplæne fredag den 23. maj kl. 8.30. I går var der voldsomt vejr med en masse hagl, der endnu ikke er tøet væk. Op af dagen bliver der 15 – 17 grader. Sådan kan foråret være. I øvrigt sov rådyret, der kommer i haverne her omkring, på vores græsplæne i nat. Jeg så den da jeg stod op ved 6-tiden.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3383 22. maj 2025 Tre knive fra kassen og noget om et hasseltræ

Jeg var lidt på tværs af landet i går. Til møde i Fredericia med 14 entusiastiske knivmagere, der vil være med til at udvikle håndværket, samværret og Dansk Knivforening. Jeg var hjemme inden kl. var 23 med nogle minutter i respit. Det var et godt møde og meldingerne, der bipper ind, bakker det op. Der er noget i Dansk Knivforening, der er værd at udvikle på.

Så i dag endnu en opfordring på at bruge 400 kr. på at være med i Danmarks eneste, bedste og mest seriøse bud på at gøre noget for knivene. Se mere på knivforeningen.dk.

I dag pakker jeg langsomt min bil til forårets sidste knivkursus, der skal foregå på Skottegårdsskolen i Kastrup på Amager i kommende weekend. Bilen skal fyldes til sidste rumlitter med gode sager, for at lave otte knive i ypperlig kvalitet.

Jeg har før vist, hvordan bilen bliver fyldt. Det er lidt som at se på maling, der tørrer. Jeg finder nogle knive fra kassen og tager nogle friske billeder. Vejret har skiftet. Det blæser, er en smule koldt og så er der vådt! Der har regnet. Det er så fint. I baggrunden af billederne fra altanen kan sikkert ses en brun skygge. Det er et flyttet træ. En troldhassel, der havde forvokset sig på den lille plads, den oprindeligt fik at gro på. Enten skulle det skæres bort, eller så skulle det have chancen midt på plænen. Der kommer endnu ikke mange blade frem. Naboens er helt grøn. Nuvel. Enten overlever det, eller også ender det, som det alligevel var udset til: på lossen... Det bliver ikke i den kommende weekend, at det bliver flyttet. Der er kursus!

De tre knive, der bliver vist i dag er:

Den lille blå i stabiliseret tværskåret egetræ. Klingen er svensk. Fronten er sort bøffelhorn. Skeden er i rårandlæder farvet blå i folie.

Der er den blå bror, som er den tilbageblevne mindre kniv, da den store jagtkniv blev købt. Den bliver vist i øvrigt brugt til køkkenbrug i Slagelse af Per, og har det fint. Den var brun. Den fik en lillebror, der lignede den meget, men som blev blå. Deraf navnet. Klingen er af Mogens Loft Svendsen. Skæftet i blåstabiliseret poppelknude og fronten mammutelfenben. Skeden er i rårandlæder i sort og blå.

Og så er der Svung! Det hedder kniven... Klingen er en sag fra Poul Strande. Tangen ligger i ryggen af kniven sådan noget, der ligner en eller to millimeter inde i skæftet. Det er ikke let at lave hullet der uden at bore igennem. Man kan. Kan man se. Skæftet er stabiliseret i sort: kudoindehorn. Fronten er oksehorn.

Alle tre knive er til salg.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakater med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3382 21. maj 2025 Formandsmøde i Fredericia

Dansk Knivforening skal have flere medlemmer, så her er en opfordring til at melde dig ind i en lille vågen forening, der gerne vil holde fast i traditioner og skabe nyt. Hver 3. måned kommer der et medlemsblad, der forsøger at tage pulsen på organisationen og alt det vi ude omkring beskæftiger os med. Nogle laver knive, nogle sliber klinger, andre smeder og nogen synes, det er helt fint bare at samle knive. Der er såmænd også nogen, der synes, at det er helt fint at bare at følge med. At få bladet og se de fine knive. Drømme er lavet af utopier. Og nogle gange er det rigeligt.

Selv har jeg været med i redaktionen af bladet i mere end 25 år. Jens var med til et møde mere, men har undervejs holdt en kort pause. Så ind i mellem synes vi at der er emner vi lige har skrevet om... for 17 år siden... og andre gange gentager vi os selv, helt uden at vide det. Redaktøren er skiftet nogle gange undervejs, men vi har et fint blad. Det vil jeg ikke undvære. Og når det er sådan, må man jo bidrage.

Og for dig der læser med her, og synes at jeg ind i mellem skriver og viser noget relevant og fint, ja, så skal du overveje at støtte mig og Dansk Knivforening ved at melde dig ind.

Nu prøver vi noget nyt i foreningen. I aften mødes vi et stort dusin for at snakke knivforening. Vi samles i Fredericia Knivgruppens lokaler. Her er plads og muligheder. Vi skal snakke om, hvad vi kan lave med hinanden. Hvordan vi kan hjælpe og bakke op. Se mere her: <https://knivforeningen.dk/default.aspx>

Der skal også fortælles om Knivseminaret på Liselund Højskole. Her skal vi samles den første weekend i september. Det er kun for medlemmer af foreningen. Se mere her: <https://knivforeningen.dk/liselund-2025>

Det koster kun 400 kr. om året at være med i Dansk Knivforening. Det er mindre, end hvad en klinge koster. Hver eneste der melder sig ind er så godt for foreningen. Og skal være så velkommen.

Jeg finder nogle billeder fra disken.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3381 20. maj 2025 Jeg finder nogle billeder...

I går fik jeg pakket min bil ud. Stillet alle kuffert ind i værksted i en pærevælling, der gør at jeg ikke rigtigt kan lave noget. Men på torsdag skal jeg alligevel tage det alt sammen den anden vej igen, når der skal pakkes til weekendens knivkursus. Så jeg får ikke rigtigt lavet noget kniv i tiden, men må finde disken frem med gode billeder af for længst lavede og sikkert også afhændede knive.

Og så er jeg ved at finde lidt frem til at lave nogle hurtige og små knive. Jeg skal bruge nogen på de kommende udstillinger... Og så har jeg noget til mine fingre... De bliver rastløse, hvis ikke der er noget at lave. Og græsplænen skal da ikke klippes så meget nu i tørken...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3380 19. maj 2025 Afslutning på knivskole i Gule Hal

Fem meget glade knivmagere fik lavet skeder til deres knive i går. Som forventet er den slags svært. Men det gik vel egentligt meget godt.

Jeg har billeder af de færdige knive. Jeg fik ikke taget billeder undervejs i fremstillingen af skederne.

Under alle omstændigheder blev der fem ret fantastiske knive. Det er således en stolt instruktør, der nu kan slippe de gode knive ud i verden til brug.

Tak for lån af knivmagere. Det har været en fornøjelse at være sammen!

Dagens opgave for den gamle knivmager - mig – er at rydde bilen. Den skal være klar til at komme på køretur på onsdag, for igen at blive pakket fredag til forårets sidste kursus.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3379 18. maj 2025 I dag skal der laves skeder.

Klokken er 6.30 i skrivende stund. Jeg har lige spist de sidste ristede kryddere til morgenmad med mig selv. Viven ligger og snuer. Hun så vist melodunte i går. Jeg var krøbet i dynerne, da hun skuffet kom i seng. Jeg er oppe, for jeg er ved at pakke bil og finde mig selv. Der er lige en køretur til Køge havn, hvor dagen skal bruges til at lave skeder til de fem knive, der blev lavet i går.

Der var fem mand på kursus. Der skulle laves fronter, hvilket tog sin tid. Og det er besværligt den første gang. Vi var i gang fra kl. 9. fik værktøjet klar til kl. 10. Kørte på og kl. 14 var den første kniv limet. Og den første kniv var færdig kl. 16.24, to minutter senere end jeg havde annonceret allerede fredag aften. De andre blev færdige i løbet af de næste tre kvarter. Vi var ude af døren ved 17tiden.

Og det gik vældigt. Der er kommet fem ret gode knive ud af indsatsen. Og mine kursister er alle stolte og glade. Som lovet er resultatet bedre end de selv havde forventet... Herligt.

Jeg bringer billeder fra dagen, hvor vi stod ude på gaden og lavede de fine knive. En byge på en times tid forstyrrede lidt, men det var fedt at mokke kniv i det klare lys og snakke med forbipasserende, der kunne se med.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3378 17. maj 2025 Så er vi i gang!

Der er knivkursus i Gule Hal i Køge denne weekend. Kom bare omkring for at hilse på og se. Det skal nok blive fint.

I går fik jeg pakket bilen ud. Der var meget med og der var plads til det hele. Der er mange skæfteemner og frontstykker at vælge blandt og der er så mange muligheder.

Der er fem kursister på holdet. To af dem har været hos Hans Kristensson og smedet nogle herlige store klinger. De skal naturligvis med i deres første knive. En havde en klinge med hjemmefra. En Brusletto sag i sortbrændt overflade.

Faktisk er klingen den samme facon som den kniv jeg købte til mig selv som den første. Det må have været i sommeren 1975 i en knivbutik i Jönköping, hvor jeg var med familien på en uges sommerferie i Sverige og Norge. De sidste to har fundet klinger fra min samling. En Sort Poul Strandesag og en mønstersvejset af Mogens Loft Svendsen.

Her i løbet af lørdag bliver knivene færdig. Se med i morgen, hvor så i øvrigt skederne skal laves.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3377 16. maj 2025 Kursusstart i Køge

Så er bilen pakket. Jeg har al ting med. Klinger, klodser, værktøj og kaffe! Der er lige en nøgle, der skal overdrages og så er jeg klar. Jeg er i lokalerne – Gule Hal – på Køge havn kl. 16.00. Så har jeg et par timer til at finde tilrette. Jeg ved hvor de ekstra borde er, som skal ud på gaden. Jeg ved, at den lille sal inde bag ved kan rumme alle klodser, klinger og frontholke. Jeg ved, hvor jeg kan lave udstillingen med nye og gamle knive og jeg er så parat, som man kan være...

Der er 5 kursister på holdet og det bliver rent luksus.

Jeg har kamera med, og i aften tror jeg, at jeg skal sørge for at få billeder af starten af sådan et hold. Det er svært, for der skal siges og gøres så meget, at mine frie sekunder ligger ret spredte. Lad os se.

Næste weekend skal der gøres det samme. Dette halvårs sidste programsatte knivkursus. Denne gang i Kastrup på Skottegårdsskolen. Der er plads til en til på holdet, hvis der er nogen der vil med. FOF København er dem der skal kontaktes.

Og så blev jeg færdig med den lille snas. Skeden blev blå i flere lag også har en sort tusch givet lidt ekstra...

Der var såmænd allerede en gut, der skrev på den i går. Så den er til salg. Og den er egnet. Jeg har været i haven og skære bonderoser til blomsterbuketten med den. Det kunne den godt!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3376 15. maj 2025 Lillesnassen på vej.

Vil du med? Jo... Det var viden, der spurgte. Hun skulle hente sin bil, der for tre uger siden havde en tandrem inde i dieselmotorende, der knækkede. Siden har hun og vi kørt i lånebil, der viser sig at være rasende dyrt selv med garantier og forsikringer... Så i konsekvens af en manglende tillid til den godt fireårige bil, gik vi til forhandleren for at se på en ny. Nu ved vi noget om rækkevidder, ladestandere og vedligeholdelse. Og har så købt en ny bil. Det tog ikke en time fra vækkelsesspørgsmålet til at bilen var prøvet og der var underskrevet. Så nu kommer der til at stå en Mercedes i indkørslen. Selv fortsætter jeg i Knivmobilen, der er en Citroen Berlingo. Den skal i dag pakkes, så jeg i

morgen kan holde kursus i Gule Hal på Havnepromenaden i Køge. Der skal jo også penge hjem, for at holde bilparken kørende.

Lidt kniv blev det til i går. Jeg fik lavet den første skede til den lille perlemorssnas, der blev lavet tirsdag. Skeden er ikke færdig, der mangler meget finish. Og måske er dette bare den første af flere... Og så er der noget med farve. Jeg tror den skal være blå...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3375 14. maj 2025 Noget om Messermesse i Solingen

Og så var der det med Solingen. Jeg har så småt været ved at arrangere at tage til Solingen med nogle af knivgutterne. Det bliver ikke til noget, da de tyske myndigheder har fundet ud af, at taget til koncerthuset er i en sådan beskaffenhed, at det ikke kan anvendes. Overhovedet og længe frem. Og man kan tilsyneladende heller ikke med så kort varsel finde et erstatningssted, hvor vi kunne være. Sikke noget. Næste gang bliver i 2. weekend i maj 26. Så må vi holde ved. Det bliver i en idrætshal... i Solingen. Jeg skal ikke andet den weekend. Jeg skal med til Solingen!

Jeg bringer billeder fra da jeg var der sidste år. Det var en herlig tur.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3374 13. maj 2025 Lille Per Glerup-snas

For et år siden i disse dage døde Frank, hvor jeg arvede hans værksted for at realisere det, så enken kunne få nogle penge i stedet for at grejerne gik til. Det meste er solgt og enken er afregnet. Alt det er i orden og efter aftaler både med ham og hende.

Der findes stadig sager fra Franks gemmer. Og ind i mellem tager jeg det frem og finder anvendelse for sagerne. Der var en masse fuldtangsklinger, som jeg ikke er køber af, men så er arving til. I blandt dem også en lille blank sag af Per Glerup. I det tidlige efterår tegnede jeg tre små klinger fra Fransk værksted. De to er for længst lavet og solgt, men så var der Pers, som på tegningen jo blot er tegnet op og med en skitse for rundingen i fronten. Det er det, man som montør af fuldtangsklinger kan være kreativ og personlig med. Ikke noget stort bidrag.

Som skæfteskaller var noteret "tand – eller mammut." Hen over vinteren har klingen ligget i en lille pose på mit arbejdsbord. Og i løbet af samme, har jeg været i min kasse med mammut for at se, om der var noget. Jo, men ikke noget godt og tilpas småt. Så fandt jeg to skiver perlemor, som jeg har haft i mine gemmer, i noget der ligner en halv menneskealder. De passede i størrelse. De kunne være fine. Og de kom i posen. Der så har ligget siden. I går og i dag har jeg ryddet op på bordet og i værkstedet. Igen blev posen fundet.

Og her til formiddag blev det kedeligt at rydde op. Så kunne sagerne tages frem igen. Lidt sort tape på og så var målet taget. Så var det bare at slibe to ens sider af det fine perlemor ud. Slibe kanterne og polere dem op. Lime og rense af.

Og så var kniven færdig. Nu mangler der en skede.

Den må komme en af dagene... Den skal være klar til udstillingen i slutningen af måneden i Roskilde... Der går venlige tanker mod Frank.

Og så var der det med Solingen. Jeg har så småt været ved at arrangere at tage til Solingen med nogle af knivgutterne. Det bliver ikke til noget, da de tyske myndigheder har fundet ud af, at taget til koncerthuset er i en sådan



beskaffenhed, at det ikke kan anvendes.

Overhovedet og længe frem. Og man kan tilsyneladende heller ikke med så kort varsel finde et erstatningssted, hvor vi kunne være. Sikke noget. Næste gang bliver i 2. weekend i maj 26. Så må vi holde ved. Det bliver i en idrætshal... i Solingen. Jeg skal ikke andet den weekend. Jeg skal med til Solingen!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på

det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3373 12. maj 2025 Slibning af knive

Hans-Henrik skrev i går aftes. Han var kommet til byen med sit slæbeskib og skulle derfor have slebet knive! Manden kommer fra Læsø og skibet er vel nordjysk af en eller anden afstamning. Og der skal laves mad på skibet. Til det skal der bruges knive. Og de skal holdes nogenlunde skarpe. Og det sørger Hans-Henrik for. Historien er at han anløb havnen for et par år siden, og søgte om hvem der kunne skærpe skibets klinger. Han fandt mig og vi lavede en gang slibning og han fik skarpe knive med tilbage.

For et års tid siden gentog det sig. Samme resultat: Skarpe knive og en glad mand.

Ja, så skrev han jo så igen i går og var her inden kl. 9. Der var otte knive i den sammenrullede klud. Og de blev hurtigt slebet op. Og jeg fik min 100 kr. og han kunne rulle af. Hjemme har han lært sig selv at slibe sine knive op på et strygestål, som jeg har anvist ham brugen af. Det er meget godt nok. Men ude på skibet er der andre brugere. Og de bruger knivene mindre forsigtigt.

Om han kommer igen? Måske. Det lød på ham som om havtjenesten er ved at nå en ende... Men han er velkommen.

Skal du have slebet knive, er du velkommen til at kontakte mig. Og man må også gerne være fast kunde. Eller komme sejlene hertil. Hansen er altid klar til at gøre forretning.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3372 11. maj 2025 Gule hal i næste weekend

Så er det besluttet at der bliver knivkursus i Gule Hal på Køge havn i kommende weekend. Lige nu er der fem deltagere, hvilket er nok til at vi starter. Det kunne være godt med en eller to mere. Det giver lidt mere liv og sjov, om end det er luksus med fem kursister.

Vi skal være i Gule hal, der er et skateboard sted nede ved havne. Det er også her modelbyggerne mødes, så der er store træskibe inde i monterne. Måske er det sidste gang vi kan holde kurset her, da det vist skal brækkes ned, og der skal laves andet på stedet. At det hele ligger ud til gaden betyder at der kommer publikum til under hele kurset. Det giver et leven og noget helt vildt godt til kurset, da deltagerne meget tit får ros af de forbipasserende. Så godt! Det gør stedet til et af mine favoritsteder.

Så på fredag skal bilen pakkes igen. Alle kufferter og alt værktøjet skal i bilen igen og så er det bare om at komme i gang.

Det er stadig muligt at melde sig til holdet. Det sker på <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-koge-m-mikael-hansen/id/46251301>.

Vi skal lave jagt, fiskeri og fritidsbrugsknive. Er der en der vil lave køkkenkniv eller noget med sølv er det også så fint.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakater med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3371 10. maj 2025 Tag på Ovnhus Kunsthåndværkermarked...

Jeg synes det er sjovt og skønt, at vise mine knive. Jeg har et marked, jeg sørger for at være med på. Jeg har de seneste år været den eneste knivmager på pladsen, så jeg er eksponeret. Mange af de andre udstillere er kvinder, og deres produkter henvender sig til kvinder. Smykker, indretningssager, dress og puder. Alt sammen lækkert og fint. Men jeg er stedet for mandeparkering. Og lidt til aflad. Er der noget til mor skal der også være noget til far. Det er ret sjovt. Det plejer også at give et gennemtræk i mine knive. Igen i år skal jeg have små knive med, og også ostsæt, der medgår i mange hjem, der vil have oste eller salsa-bord. Der kommer rigtigt mange besøgende. Midt i sommerferien og i Odsherreds turistmekka, hvor mange velhavende københavnere, godt kan se noget de vil have. Og har råd til det. Der kommer folk langvejs fra. Da der i nabokommuner er hængt masser af plakater op. Sommerhusudlejerne har allerede fra nu foldere om udstillingen med de 75 udvalgte kunsthåndværkere. Jeg er stolt og glad over, at jeg kan være med i dette selskab. Det koster ret meget at være med, men der er også foretaget et kæmpearbejde for at Ovnhus igen i år bliver kendt. Brochurer, plakater, annoncer og kontakter til pressen.

Kommer der 8.000 gæster i løbet af de tre dage?

Og indkøberne og feinschmeckerne er der tidligt – før åbningstid fredag – for at finde det unikke. Herligt. Jeg er klar et par timer før udstillingsstart og til efter.

Så kom til Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Se mere her: <https://www.ovnhaus.dk/mikael-hansen/>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakater med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3370 9. maj 2025 Udstilling i Roskilde

I de sidste dage af maj og den første i juni er der igen Dyrskue i Roskilde. Jeg var med sidste år, hvor der på tre dage var mere end 130.000 gæster. De var ikke alle omkring mit bord, men der var mange. Jeg udstiller der igen i år. Jeg står ved jægerne. Mine hoser skal være grønne og skjorten også. Jeg kommer igen til at stå tæt ved mændene, der griller nyskudte hjorte. Og igen skal jeg sørge for at de har skarpe knive til rådighed. Sidste år betød det at de stegte og udleverede nogle flere smagsprøver end de plejer. De var de meget tilfredse med. Det er jeg også. 130.000 gæster er mange. Det er vel lige før, at det er flere, end man kan få på gaden i en by som Aalborg. Det giver masser af kontakt og sikkert også, som sidste år, et fint salg, men hvad jeg særligt går efter: få mine reklamer ud om kurser og knive.

Jeg ved endnu ikke om jeg bliver på standen og sover om natten. Men det giver mulighed for at blive hos jægerne, få sig nogle snakke og hjælpe dem af med kolde øller. Alt sammen noget der giver netværk.

Jeg finder nogle billeder frem fra sidste år.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3369 8. maj 2025 Torsdagskoncert med redaktøren

Carsten blev 60 sidste år, og vi var til fest. Der blev givet en gave, men af forskellige grunde blev den ikke til noget. Så nu tager jeg med sted med ham. Vi skal på italiensk pizzeria i Kastrup. Og derefter til Torsdagskoncert. Vi skal høre noget Mozart og Beethovens 7. symfoni. Koncerten skal dirigeres af 97-årige Blomstedt. Jeg har oplevet ham før, men sidste gang troede jeg, at det var sidste gang. Det er denne koncert måske heller ikke... Du kan høre koncerten kl. 19.30 på P2. Hvis der bliver hostet fra 4. række i parterren, så er det os! Der skal nok blive snakket knive undervejs.

Men herfra må jeg bide i arkivet og vise noget fra fortiden.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3368 7. maj 2025 Lidt knive

Jeg gik på et par tage i går, for at flytte asfalt, så de udluftningsdyser der var sat op kunne flyttes så det passer til der, hvor luften kommer ud. Det er tungt og sejt arbejde. Så det var lige før at jeg ikke havde kræfter til at slibe de fem knive Søren om med. Med de blev slebet op. Og han var meget tilfreds. Det tog jo ikke så lang tid.

Men jeg har ikke fundet tid til at lave kniv, så jeg trækker lidt på hukommelsen.

Og så lige en opfordring: Kom på knivkursus i weekenden 16. – 18. maj i Gule Hal i Køge. Det er på havnepromenaden. Og det meste af lørdagen vil foregå udendørs. Men en varm trøje, så skulle det nok gå. Og det fine er at der kommer mange forbi og ser hvad der bliver lavet. Så stemningen bliver af sig selv rigtig god.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3367 6. maj 2025 Majsolbe i rød

I weekenden havde jeg tre kursister. For at jeg ikke kommer til at lave alt deres arbejder, har jeg tid til selv at lave en kniv. Og også denne gang. Som regel vælger lidt utraditionelt i sådan en situation, al den stund at jeg ikke kan være sikker på ikke at skulle gøre det om, hvis det bliver for hastet lavet. Så der opstår fejl.

Jeg valgte en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Den havde fået lidt snusk på sig, men da nogen lavede sølv blev den dyppet i det åbne glas med svovlsyre. Det fik snasket af. Og klingen blev som ny. Glasblæst og fin. Fronten skulle være hvid og jeg valgte et stykke stabiliseret kudoindehorn. Skæftet skulle være sjovt og der blev fundet en rød klods med indstøbte majsblade. Kniven blev lavet sm skoleeksempel. Det gik vældigt.

Så skulle skeden laves. Og igen var der tid til at jeg lavede en som skoleeksempel til mine kursister. Hvis jeg lavede noget galt, og det var det samme på deres skeder, var det min instruktion, der var forfejlet. Min skede fejlede ikke noget. Det gjorde kursisternes heller ikke.

Så blev den farvet med rød farve, rød airbrush og sort farve.

Her til formiddag er den ved at være færdig. Skal nok have lidt mere finish på læderet, men da jeg er kaldt på arbejde, bliver det ikke bedre lige nu...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3366 5. maj 2025 De var stolte!

Fredag aften ved starten på dette kursus var min intention at gøre mine kursister bedre end de selv troede de ville være. Det blev de!

Da vi var færdige med skederne og bilen var pakket, sagerne betalt og evalueringen foretaget, var der også tid til at tage billeder af de færdige knive. De var glade for deres resultater. Og det kan jeg såmænd godt forstå.

To af dem har ikke lave knive før. Jeg har sat kimen for deres udvikling. Og den tegner fint. Den tredje havde nogle forudsætninger og ideer fra tidligere der blev beholdt. Så fint og helt i orden.

Jeg takker for værtskabet i Greve Jagtforening. Det har været en fornøjelse. Lokalerne har været fine. Særligt fint var det at vi hele lørdag kunne gå ude på den store overdækkede terrasse og støve og fylde lige så meget vi kunne. Det var skønt. Og at der så var liv og tilskuere hele tiden gav masser af inspiration.

Om 14 dage gør jeg det igen. Denne gang igen på Skottegårdsskolen i Kastrup. FOF København er arrangør og det er til dem man skal tilmelde sig. Lige nu er der 7 på holdet. Nok til at gennemføre, men også plads til flere. Er vi tre mere er det ikke forkert...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3365 4. maj 2025 Melding fra kursus i Greve Jagtforening

De skulle have været flere. Mindst fem, men ved kursets start var de tre. Det er jo bare et vilkår. Så laver man kursus for tre. Sagerne var jo kørt til Greve. Hotellet var bestilt. Der var klinger og klodser i kasserne. Det var jo bare at gå i gang.

Når man ikke er flere er der tid til flere detaljer. Og fredag aften blev der brugt god og sikker tid på design og materialevalg. Mulighederne er så mange, så lørdag morgen blev der valgt om for to af deltagerne.

Og så gik vi ellers i gang.

Jeg sendte en video fra stedet i går middag, hvor vi var godt på vej. To af deltagerne ville lave sølv til front, fordi man kan det og fordi det kommer til at se rasende godt ud. Hvilke andre kurser kan man lave sølv på? Der er vist kun mig der giver den mulighed...

Udslibning og alt arbejdet med knivene er foregået udendørs. Det har været fint. Der har ikke været koldt. Og så er alt støv væk. De mange stolesæt er blevet brugt og vi har vel haft brug for seks sæt. Men da der er plads nok og de gæster der har været omkring ikke har gjort andet end følge med, så har det været så fedt. Det leben og de kommentarer det har givet har animeret deltagerne. De har gjort sig umage og blevet motiveret af gæsterne. Det har været rigtig fint.

Der var dramatik, da en af deltagerne tabte sin klinge på gulvet. Og ikke nok med det, men den faldt ned i mellem gulvbrædderne. Heldigvis var der en lem på den store terrasse og så var der jo ikke andet at gøre end at kravle ind for at finde den...

Kl. 17 var de tre knive færdige. Polerede og pudsede. Så kunne vi rulle mod gemakkerne.

Her søndag skal der sys skeder. Det bliver inden for og det skal nok blive hyggeligt, om end det er meget sværere. Kl. 15 er vi færdige. Kl. 16.00 er vi ude af døren. Så er fire knive færdige. Fire? Jo, jeg har såmænd også nået at lave en sjov rød kniv...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3364 3. maj 2025 Video fra Greve Jagtforening

Kl. 12 kniven # 3363 2. maj 2025 Pakkedag og alt muligt

I går fik jeg ikke taget billeder af de knive jeg havde med på fisketuren. Jeg sad på den vestlige side af Røsnæs havn. I tredje kast var der bid. En stor hornfisk bed på silketråden. Hurtigt af med den og i posen. Nye kast og mange gange efter noget efter, noget der tjattede til og nogle der sprang, når blinket ramte vandet. Jeg flyttede mig lidt og i indsejlingen til havnen, var der igen bid og igen en stor fisk. Det var nok til os to herhjemme og fiskeriet stoppede jeg. Der var flere fisk derude. Dem må jeg hente senere. Om de smagte godt til aftensmad? Ja, pragtfuldt! Men altså ingen billeder af dem.

Her til morgen er der pakning af bil. Der er kursus i weekenden i Greve Jagtforening. Der skal jeg være kl. 16.00. Inden skal alt i bilen. Et hotel eller lignende skal bestilles. Denne historie skal skrives færdig. Der er nogle regninger, der skal betales. Og så skal jeg klippes. Mit hår er blevet rigeligt langt.

Jeg har fundet tre knive frem. Alle i den billige ende. Den lille røde er af masurbirk og front i moskuspandebrask. Den i oliven er med en kineserklunge. Og så er der den nye lyserøde, der blev lavet sidste weekend i Ledreborg. Mon ikke den kan nå at få en skede i løbet af denne weekend?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3362 1. maj 2025 På fisketur i dag

Jeg pakker bilen når jeg skriver dette. Ikke pakkes med alverden. En madpakke, en pose og mine fiskegrejer. Jeg skal ud for at fange hornfisk. Jeg tvivler på, at det er grund til at tage pc og telefon med sig på Røsnæs, så dette skrives derude på kysten.

Og så må jeg jo hellere tage nogle knive med. Og det er lidt et dilemma. For nye knive skal ikke søles til med fiskeslim og skæl. Omvendt ser nye knive i en brugssituation jo ganske fantastiske ud. Jeg finder lidt frem fra begge kasser. Det kan ikke gå helt galt.

Jeg finder mit gamle Cardinal55 hjul frem igen. Det har været til reparation. Kuglelejet der sidder i bøjlen og holder linen på plads ved indspoling faldt af sidste år. Så går man til grejhandleren, der blot kan sige, at så gamle reservedele har man ikke. Jamen, det er jo nu, det går i stykker og så har man dem ikke! Og jeg købte hjulet for nogle af mine

første penge jeg fik ved at arbejde. Så det er nok fra 1978. Resten fungerer. Jeg købte i en brugthandel et andet ABUhjul og satte dets kugleleje på. Perfekt! Et blink på snøren og så er der chancer for gevinst. Hver gang. Man er vel lystfisker og optimist.

Der kom nogle knive med. Gamle og brugte. Og alligevel fint rengjorte som nye. En enkelt foldekniv fra Frankrig. Og så nogle nye, så de også skal prøves eller i det mindste ses på kysten. Store og små. Nede i fiskekassen fandt jeg en grøn køkkenkniv. Det er så fint.

Fiskekortet blev købt i går aftes og rækker nu et år frem. De 214 kr. kommer ikke til at trykke. Omvendt er håbet, at der kan blive bedre på kysten. En ting er helt sikkert, som glad optimist: Jeg trækker så mange fisk op af vandet, så de tiltag Kalundborg Kommune i dagens aviser skriver om, at de vil tage for at undgå 100årshændelser ved oversvømmelser, dem imødegår jeg... Vi skal have hornfisk til aftensmad...

Hav en god 1. maj. Jeg er gået på fisketur...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

April

Kl. 12 kniven # 3361 30. april 2025 Lidt flere knive fra arkivet

Jeg finder lige nogle billeder fra arkivet, da jeg ikke får lavet så meget kniv i disse dage. Det må komme. Nu er der jo faktisk ved at være lune i værkstedet og der kan godt laves nogle flere... Men det er fugle på taget. Jeg finder lige nogle der er fanget...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3360 29. april 2025 Lidt knive fra arkivet

Jeg var i går og er i dag på arbejde. Jeg står i trailer og putter isolering i en maskine, så det bliver pustet ind på loftet til Jonas, der fordeler det rundt i 40 cm på loftet. Jeg skal bare fodre. Men hver pakke vejer 15 kg, og med en skarp kniv skal den åbnes. Det er let nok, men der er mange... i går kom jeg 500 pakker i maskinen. Det skal jeg nok også i dag. Så armene er lange, når man kommer hjem og slet ikke egnede til at lave knive. Jeg skal bare restituere og gøre mig klar til i morgen...

Så jeg finder disken og finder billeder på den...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3359 28. april 2025 Danish Outdoor Festival

Så er det slut for denne gang. Tak til arrangører. Tak til gæster og tak til medudstillere. Det har været hyggeligt og fint. Jeg ved ikke hvor mange gæster der har været inde, men det føles som rigtigt mange. 30.000? Hvis det tal holder, så er flytningen et meget vellykket valg. Vejret var med os. Hvis nogen kan huske min beretning fra sidste år, kan man huske at den ene dag var dagen hvor alle var så tæt på druknedøden man kan komme på landjorden, så var dette tørt og lækkert. Held og skønt.

Jeg havde travlt og selv om mit kamera kun var en meter fra mig hele tiden, var det ikke muligt at finde tiden til at tage det frem og trykke på knappen. Der var slet ikke tid til at gå på opdagelse andre steder på festivalen, da jeg var alene på min stand med min knive. Så jeg bringer lidt blandede billeder fra festivalen. Tak for nogle fine dage.

Så skal bilen tømmes. Et tungt arbejde, men det kommer på plads. Bilen behøver ikke at være tom i dag, da jeg både skal på arbejde og have kræfterne til det... I morgen skal jeg også på tungt arbejde. Men på onsdag bliver der tid til den sidste oprydning. På torsdag skal bilen fyldes igen. Der er kursus i Greve i kommende weekend. Herligt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3358 27. april 2025 5 minutter og 57 sekunder

På Skovscene i går formiddag stoppede tiden ved 5 minutter og 57 sekunder... Det var det, der var tilbage af den udlagte time til at lave en kniv i på Danish Outdoor Festival på Ledreborg ved Roskilde.

Så var kniven færdig. Poleret og herlig lyserød. Med en front af noget hvalkæbe og en klinge af Jørn Sønderskov Christensen...

Jeg har ikke billeder af seancens start, men ca. 20 minutter henne i processen opdagede jeg at jeg kunne nå at tage billeder. Ikke dem alle så jeg bad publikum gøre det. En ikke så gammel knægt tog kameraet og skød lystigt af. Han fik sig der to nye hobbyer: at se på en der laver kniv og tage billeder. Jeg nåede aldrig at takke ham for det. Læser han med her, kommer du bare til min stand og får en bog for indsatsen!

For mig var det en herlig oplevelse. Jeg tror, de der fulgte med, havde det på samme vis, for man blev og så med.

Det er skøøønt at være på Danish Outdoor Festival. Og det går såmænd også fint med salget... Mere om det senere. Fineste er at møde gamle kendinger fra kurser og andre træf. Eller tilfredse kunder, der igen skal have slebet knive. Og så har vejret været med os. Jeg ser om jeg i dag kan nå rundt med kameraet til de andre steder. Jeg har ikke set andet end min stand...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3357 26. april 2025 Op på scenen**

I skrivende stund er kl. 7. Der er morgenmad om et øjeblik og derefter ræses mod Roskilde. Kl. 11.30 skal jeg være på Skovscene for at vise at jeg kan lave en kniv på en time. Det bliver snævert og du må gerne komme og se.

Jeg har pakket nogle klinge og klodser. Det er publikum, der skal vælge: De fleste får ret. Og så er der en frontklods. Der er noget at vælge imellem også.

Ja, og så skal der laves en kniv. Der er lydanlæg på og måske en kameramand, der bringer det han fanger på storskærmen.

Jeg har ikke billeder af det, men optog nogle få stykker i går fra Danish Outdoor Festival i Ledreborg.

Der var mange mennesker i går. Der går snak om at der i hængekøjeområdet sover 1000! Og så er der telte og camere og dem på tagene...

Kom til Ledreborg! Der lukkes kl. 20 i aften, så der er længe åbent – og der er meget at se. Det er et enormt område...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3356 25. april 2025 Livevideo fra Ledreborg**Kl. 12 kniven # 3355 24. april 2025 Tag til Ledreborg og tag på kursus**

I kommende weekend er der Danish Outdoor Festival på Ledreborg Slot lidt udenfor Roskilde. Vi er flere knivmagere, der deltager og der er masser andet at se på også. Jeg er ved at pakke bilen, hvilket er en logistisk øvelse, idet den skal pakkes således, at det, der skal bruges i teltet, som jeg skal sætte op i morgen, lettest kommer ud af bilen, og det jeg skal bruge på scene på lørdag står bagerst og klar til det. Det skal nok gå.

Jeg tager mange knive med, som vises på mine borde i mit hvide telt. Jeg tager slibegrejser med så man kan få slebet sin kniv, hvis man har sådan en med.

Og så en opfordring til at tage på kursus. Jeg har to kurser i den nære fremtid, der er åbent for tilmelding og som sagtens kan tage en kursist eller to mere:

I Gule Hal, på Strandpromenaden på Køge Havn 16. – 18. maj. Det er LOF ØST, der arrangerer. Se mere her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-koge-m-mikael-hansen/id/46251301>

På Skottegårdsskolen i Kastrup 23. – 25. maj. Det er FOF København der arrangerer. Se mere her: <https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25174106>

Det er nu du skal tilmelde dig. Og kurserne koster i omegnen af 1000 kr. + tilgåede materialer. Og så får man en kniv med hjem med skede og historie, der kan holde de næste 30 år. Dette er bæredygtigt på mange måder!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3354 23. april 2025 Bushcraftkniven blev færdig

Forleden viste jeg at jeg havde lavet en simpel kniv. En klinge af Jonas Birgler og et skæfte i noget ret fint masurbirk. Nu har jeg nået at lave en skede til den. En der passer. Du så måske forleden den som jeg ikke var helt tilfreds med. Den gik bort og der er kommet en bedre til. Med lidt mere personligt præg på. Der er et A på forsiden. Og så er der kommet et lille ophæng på med en trollet vikingekriger... Jeg ved hvem der skal have kniven.

Så er jeg ellers i gang med at forberede mig til kommende weekend, hvor jeg deltager på Danish Outdoor Festival, der forløber i haven omkring Ledreborg Slot i det sydvestlige Roskilde. Tæt ved Lejre...

Jeg skal stadig på skovscene for at lave kniv lørdag kl. 11.30 og en time frem... Kom og se mig kludre med det...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3353 22. april 2025 At øve sig**

På lørdag kl.11.30 skal jeg stå på Skovscenen på Danish Outdoor Festival, der afholdes på Ledreborg syd vest for Roskilde. I Gå afstand fra Lejre station. Eller man kan trave fra Roskilde. Eller andre steder. Flest, tror jeg, tager bilen og finder en p-plads så tør på stedet som muligt og derefter tager man sit outdoordress på. Så man ligner de, der er gået til stedet. Eller os der sover på pladsen.

Nå, tilbage til scenen. Jeg får en time til at stille op, lave kniv og pakke sammen. Jeg skal finde mine sager, lade publikum bestemme hvad jeg skal lave og gøre det hele til et show...

Der kommer nok 15, der vil se på, men som ikke orker at se hele forløbet... Der er meget, der er mere spændende på pladsen. Hængekøjer, smagsprøver, telte og kajaker. Ikke desto mindre skal jeg mokke mit på plads. Og derfor bliver jeg nødt til lige at øve mig.

Jeg skal have styr på alt det jeg skal bruge. Så i går lavede jeg en kniv, hastigt og kun afbrudt af, at notere hvilke værktøjer jeg havde gang i, så jeg i det mindste har sikret, at det kommer med. Lidt ekstra sandpapir. Nogle file i firkant og flad. Lim og hærder... Polerergrej og boremaskine.

Jeg fik ikke taget tid på processen, men det tog bestemt ikke noget der ligner en time. Måske lidt mere end det halve. Det er fint. Det er passende. Klingen en billig kinesersag. Fronten et stykke elggevir. Skæftet er stykke stabiliseret lindeknude i en frisk farve.

I går blev der også tid til at lave en skede til den. Den kunne farves her til formiddag.

Det er dagens kniv.

Efter at jeg havde lavet knive fandt jeg nogle sjove klodser frem, som kan bruges i udvælgelsen. Et stykke stabiliseret bindingsværkshustræ. Egetræ fra Kordilgade... Men nerverne er så fine og kommer til at følge knivens linjer. Jeg fandt også en klump stabilisering, der lige skulle genfremkaldes: det viste sig at være solsikkeblomsterstand. Farvet blå. Det bliver så fint. Jeg skal lige have fundet nogle frontmaterialer... Hvalkæbe, mammut, elg og rensdyr. Måske en femmer fra Sverige?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3352 21. april 2025 2. påskedag

Den er røj! råbte han en gang i en Malmrosfilm fra Aarhus. Jens Oluf havde fået en meget røj trøje. Han syntes den var fin, men vidste at den lagde op til drilleri. Så hellere angribe og være på forkanten. Den er røj! Ingen kunne være andet end enig. Ingen dril i den forbindelse.

Dagens kniv er også røj. Den blev lavet i går. Det vil sige ikke helt, da den var samlet og limet for meget længe siden, og har ligget på mit bord. Lidt skæv og måske forkert. Men i går fik den en chance. Enten skulle den hakkes op eller også skulle den forsøges.

Klingen er noget kineser noget uden stempel. Jeg har set nogle med stempler i fra anerkendte firmaer, så nogen synes de er værd at sætte i eget navn. Klingen er teknisk helt fin og sikkert de 40 kr. værd, som jeg vurderer den til. Ikke noget stads i den, men ok. Fronten er noget moskushorn. Skæftet er masurbirk med en herlig stor knast midt på ryggen. Da den var slebet ud fik den en gang rød narvsværte og olie. I aftes fik jeg lavet den klejne skede, der til formiddag fik mere rød farve på sig.

Den er klar til næste weekends salg og ligger i den helt billige ende. Kom selv og se!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3351 20. april 2025 Påskelørdag...**

Nogen skulle holde sig hjemme og lave noget fornuftigt... Undertegnede. Men han beskæftiger sig i det jyske med flytning og andet. Det kommer der bestemt ikke noget kniv ud af... Og det er grund til at komme hjem. Der skal pakkes. I kommende weekend er der Danish (ikke Nordic) Outdoor på Ledreborg. Programmet er ved at være færdig. Den bagvedliggende organisation er sådan lidt løs i koderne. Sikkert en arvesag, fra da alting var lettere at mingle med. Lige nu er der selv for mig, der har deltaget flere gange, usikkerhed om alt muligt. Men mon ikke det går... som det plejer? Der er velvilje og godt humør, som i ingen andre af de udstillinger jeg

deltager i... Det skal nok gå. Det er på en måde overmåde proff og totalt amatøragtigt. Det kan lade sig gøre. Og det er fedt. Se mere her: <https://www.danishoutdoorfestival.com/>

Jeg skal på skovscene lørdag kl. 11.30 og en time frem (tror jeg nok), hvor jeg har lovet at lave en kniv på en time. Kom selv at se om der kan lade sig gøre.

Og så er der mere end 120 udstillere af alt til udeliv. Og ideer til at være derude. Det er så godt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3350 19. april 2025 Min datter er flyttet til Århus...

... og det skulle vel ikke have noget med denne klumme at gøre. Alligevel bliver man inddraget. Hun flytter nu for 3. gang inden for den århusianske ringmur. Og far skal jo med sin boremaskine, der er på batteri, og som kan løsne og fastgøre... Det kommer der ikke meget kniv ud af... Jeg tyr til disken, der er fyldt med fine knive.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3349 18. april 2025 Skede til bushcraftkniv

Så fik jeg lavet en skede til den kniv, der blev lavet i går. En sidesyet sag i blødt kernelæder. I aften fik jeg farvet den. Brun farve i stanniol og derefter airbrush på sider, top og bund. Nu til morgen var den tør og klar til fotos i den kolde våde morgen.

Det er gået hurtigt og måske for hurtigt. En times overvejelser, så er det afgjort om det er den skede der holder...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3348 17. april 2025 Endelig Skærtorsdag!

Sidste år skrev jeg om det. Og gjorde dagen til international knivdag. I år har jeg set en svensk knivmager lægge en kniv op på denne skærtorsdag. Så det breder sig! Du kan også gøre det. Det koster ikke noget og pynter kun på Facebook med skønt håndværk.

Dansk Knivforening er i gang med at planlægge en Knivmagerens dag. Det bliver lørdag d. 30 august, hvor knivmagere over hele landet åbner deres værksteder og fortæller om knive. Mere info vil følge.

Min kniv jeg vise i dag blev lavet i går. En bushcraft inspireret sag. Klingen er af Jonas Birgler. Fronten er et stykke elggevir. Skæftet er et meget lækkert stykke masurbirk, der har fået en chokoladebrun og en lysebrun farve. Hullet er til at binde en rebende i. Nu mangler der en skede.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3347 16. april 2025 Tre fra kassen

Sådan en onsdag formiddag er der ikke så meget andet at gøre end at finde tre knive fra kassen frem. Og skal jeg gøre noget rigtigt ved dem kan de jo lige så godt komme på tilbud. I dagens anledning tager jeg 20 % af prisen. Find dem elv her: mikaelhansenknive.dk og så kontakt mig hvis prisen er interessant...

Den lille blå er sådan en hverdagskniv. Svensk klinge. Stabiliseret egetræ og en meleret blå skede. En all roundkniv, der kan bruges til alt forefaldende...

Den blå med en klinge af Maikhel Eklund er mere funky... Hvad den præcis er til, er jeg ikke i stand til at sige. Den var sjov at lave. Som sagt på de seneste udstillinger: den ligger godt i hånden. Skæftet er blåstabiliseret penisknogle.

Skeden er lavet så den kan hænge fra en fiskevest eller fra en livrem. Den kan hænge til højre eller venstre.

Og så er der den store kniv. Klingen er af Finn Hampenberg. Skæftet er hvalkæbe stabiliseret i sort. Med en lille pin, bare fordi man kan. Skeden er sort og i rårandlæder... Det er en fed kniv. Måske lidt vild i det med, også bare en drøm om en stor kniv. Go!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3346 15. april 2025 Billeder fra arkivet

Jeg er på tur. Jeg kommer ikke i værkstedet. Så der kommer billeder fra arkivet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3345 14. april 2025 På vej til Låland

Der er ferietid i min kalender... Og i dag er jeg på vej til Lolland. Der er noget der skal ses. Vi har en "1000 steder, der skal ses" og på den er der flere sager på Lolland. Dodekalitten og Pilen. Nakskov og Hansens Have. Måske når vi nogle af dem. Men der er så langt dertil, at der også er laaangt hjem, så vi tager en overnatning på Hotellet i Sakskøbing. Så kører vi hjem i morgen, hvor noget andet skal ses. Der bliver næppe tid til noget seriøst knivtosseri. Så derfor finder jeg nogle billeder...

Låland? Ja, der hed det i 1914 hvor Fabricius' Danmarkshistorie udkom, og som nok er den bog jeg har haft længst... Jeg fik den af min farmor, da jeg var 7 – 8 år. Hun havde ikke mange bøger, læste sikkert ikke meget og kunne klart undvære historiebogen. Hun levede i nuet... Og jeg var sikkert den eneste, der bladrede i den tykke bog. Mange af historierne ligger i spændrummet fra Saxo Grammaticus til noget i biblen. Sandhedsværdien er ikke overvældende, men der er nogle fine tegninger, der altid har draget mig... Så dagens billeder er også den gamle historiebog ... fra Låland.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3344 13. april 2025 Nordic Outdoor Festival

I weekenden om 14 dage er der Nordic Outdoor Festival, som afholdes på Ledreborg ved Roskilde. De sidste tre år har udstillingen ligget med sikkerhed i Jyderup Skov. Jyderup ligger jo næsten i min baghave, så det har været helt fint at rulle dertil. Stedet var helt fantastisk og det har været fint at bo og leve under de store træer, lige når de springer ud.

Jyderup er en lille by og der findes ikke parkeringspladser til de 30.000 gæster, der er kommet for at se på telte, soveposer, nitteværktøj, kanoer og kajaker. Og meget mere. Der har været smagsprøver på mad og drikke. Der har været bål og prøv selv af alt muligt. Der har været leben og sjov.

Jeg har stået der med Per Lind og Hans Kristensson. Og Jonas Birgler og Line. Det har været så fint.

Men der blev for lidt plads. Byen kunne ikke rumme de mange parkerende biler og selv om der var lavet aftale med kommune de næste fem år frem, var det ikke optimalt. Så man er flyttet til Ledreborg, der nemt kan rumme alle os udstillere i den store have og park. Der er parkeringsmuligheder. Og de faciliteter der skal til, når mere end de 30.000 forventede gæster dukker op.

Det har hidtil været gratis at komme ind, men det er det ikke længere. Nu koster det 75 kr, men der kan spørges om rabat!

Jeg bidrager med mit telt og mine knive, bøger og andet, der kan afhændes. Og lørdag kl. 11.30 og en time frem skal jeg fra Skovscenen vise, at jeg kan lave en kniv på en time. Reelt bliver det på 45 minutter, for det er inklusive opstilling og nedtagning. Uha!

Se mere her: <https://www.danishoutdoorfestival.com/> Jeg er udstiller 70. Kom og besøg mig!

Jeg bringer billeder fra sidste år.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3343 12. april 2025 Knivexpo i Vadstena

Så er der bestilt bord og kop til årets somme knivudstilling i Sverige. I dagene 10. til 12. juli er der i den gamle kongeborg på kanten af Vättern afløseren for Knivveckan i Ludvika, som jeg har deltaget i nogle gange i de seneste år. Træffet der opløstes, da familien bag ikke orkede det længere. Efter mere end 30 år. Godt gået.

Nu har Daniel fra Slipcentralen overtaget og flyttet til det fine gamle slot. Der kommer mange udstillere. Det halve Sverige. Og med dem materialer, klinger og alskens udstyr. Jeg kommer til at stå i teltet i borggården. Jeg har dyre danske knive med og så ikke solgt alverden. Så har jeg nok en lille stak svenske bøger med, der skal væk. Men der skal hygges med de øvrige danskere, der er der. Vi skal spise sammen og grine med hinanden. Som vi gjorde det i Ludvika...

Med i bestillingen er at jeg har købt en kop til 150 svenske kroner. Men der hører kaffe til. Med den svensk på-tår, så der er fyldt op jævnlige.

Det er et sted at bringe sig selv hen i en sommerferie. Selv bruger vi nogle dage op til i Vestervik og Gränna. Og så vil vi denne gang ud på øen Visingö. Men mere om det, når der bliver sommer.

Jeg bringer billeder fra sidst – og endnu eneste – gang, jeg var i Vadstena.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3342 11. april 2025 Osteknivssæsonen skudt i gang...

I løbet af sommeren skal jeg på udstillinger. Knivudstillinger, Jagtudstilling og kunsthåndværk. Jeg ved der de steder er efterspørgsel efter rigtige knive, men at der også er et marked for indretning af hjemmene. Skal far have en kniv skal mor også. Så jeg laver ostesæt. Der er nogle timers arbejde i hvert sæt og meget af det er rester fra andre projekter eller blot afskær, der trods alt har en værdi og kvalitet, at det er synd at brænde dem af i grillen...

I går fik jeg lavet et sæt færdigt. Det kommer ikke med på udstillingerne, for det skal ikke så langt længere... Forleden fik jeg træ fra naboen, der havde været i Brasilien og tog med hjem til mig. Det træ skulle prøves af. Derfor blev det

ene stykke skåret op. Det gule der vist og måske hedder angelim vermelho. Det lidt lige som green heart. Lidt blødere måske. Åbne porer. Så olieholdigt, at det ikke rigtigt tog imod den varme linolie. Lækkert.

Her til formiddag blev det poleret færdigt. Tre skærende værktøjer og en gaffel. Det vil pynte på et frokostbord med pølser og oste.

Jeg må hellere få lavet nogle flere...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3341 10. april 2025 Lidt fra memorycardet...

Min eneri og fantasi rakte ikke til alverden i går. Der blev startet på nogle osteknive, men det er ikke noget særligt – før de er færdige. De er lavet på det fine træ jeg fik fra mine naboer forleden. Det er et lille fint sæt. Og mest en test af, hvordan træet er at arbejde i og hvilke resultater, der kommer ud af anstrengelserne...

Så jeg finder lige de knive, der er på kortet, der ellers sidder i mit kamera. Der er taget nogle tusinde billeder siden jeg tømte kortet af sidst. Lad os se, hvad der er lavet...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3340 9. april 2025 Studenterkniven. Sidste kapitel.

Jeg troede lige, at jeg var færdig med studenterkniven i sidste uge, men det var jeg så ikke. De to stykker sølv sad ikke som de skulle. Så er der jo ikke andet at gøre, end at lave kniven om. Jeg valgte at skille kniven så meget ad som muligt og bevare så meget som muligt. Sølvet sad ind i frontstykket, der er derfor forkortet. Moseegen, der var i den gamle kniv, kunne ikke reddes. Men det var vigtigt at træet var fra Odsherred. Så var det jo heldigt, at jeg for et par somre siden på en udstilling fik foræret et stort stykke moseeg fra Lammefjorden, af en mand, der ikke længere ville opbevare. Han var ved at flytte og syntes det var synd at sende det på genbrugen, hvor det sikkert ikke ville blive netop det...

Sølvet blev reddet. Der blev boret et nyt hul til det, i en lidt mindre størrelse, der ville sikre, at der ikke kunne ses lim.

Jamen, så var det jo blot at lave kniven og skeden. I weekenden kom skeden til. Her til formiddag kunne den farves. Og skæftet blev poleret. Nu er knive igen klar til levering.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3339 8. april 2025 Hjem fra Brasilien

Mine naboer er flinke mennesker. Heldigvis. Men dem på sydsiden har de sidste tre uger været ude. Han kommer fra Brasilien og er kun på hilseniveau. Han holder vist sit danske for sig selv. Det må han jo om. Hun er noget mere talende. Og har noget arbejde, der har kontakt med hans hjemland. Ungerne er søde og ikke så gamle. De går i indskolingen.

Her fra en gang i marts har de været bortrejst til Brasilien. Noget smseri om tømning af postkasse i starten fik vi lavet. Så fint. Jeg skulle se efter og så skulle hun taget noget træ med hjem fra regnskoven. Aftale. Deal. Og ikke spor noget jeg kunne tro på. Nabsjov uden validitet.

De kom hjem lørdag aften. Brevet kom over hækken. Tada! Og svaret: Vi har også noget til dig... Og i løbet af søndag eftermiddag, da jetlagget var under indhentning, kom hun og ungerne over. Hun havde to stykker træ med!

Og ude i døren afleverede hun dem og en seddel, med hvad det var, hun havde købt. Noget Angelim vermelho der er gulligt og åbenporret. Lidt som green heart. Tung og lækker og med lidt vimmer. Når man slår det op angives det som konstrukstræ eller til skibsdæk. Det skal nok blive fint. Og så var der et tungt rødt stykke: massaranduba. Tungt rødt. Tæt og med vimmer. Når man slår det op på nettet viser det, at det kan afgive noget, der ligner gummi, når det vokser op. Det kan blive godt. Ligner meget rødt ibenholt eller en lys satiné, som er noget af mit favoritræ.

Det havde været nemt nok at få træet med hjem. Fortoldningen var foregået problemløst i Paris. Men den nyindkøbte tunge kuffert havde klaret turen. Næste gang kommer der mere med.

Der er noget, der skal skæres op.

Det er godt at have gode naboer!

Og så viste jeg i går min kniv med kulfiber. Tommy i Sverige, der har en vittig svensk humor, har lige købt 10 kg. Det vil han vist gerne af med igen. Se her: <https://www.facebook.com/tommy.nilsson.90>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3338 7. april 2025 Breuner kniven

I det Nordtyske bor Henning Breuner, der, når han ikke er på arbejde som patolog, smeder klinger jeg er ret vild med. Jeg har haft flere af dem i mine hænder. Sidste forår havde jeg to klinger, der lignede hinanden og gik på samme kursus til en søn og en far, der ville lave fine knive sammen.

De blev dem en dyr oplevelse, men de vidste jo ved starten, at det var sådan.

Jeg købte for tre fire år siden den klinge, der vises på disse billeder. Jeg købte klingen på Kniv i Nord i Frederikshavn, hvor Tilo havde dem med. Jeg var førstevælger og valgte så denne fine klinge, som jeg ikke før har haft en lignende af. Typen hedder integral og der skal en skal på begge sider af klingen. Amerikanske James Loveless lavede dem i stor stil, men har sikkert haft en standard imellem for og bagstykke. Og enderne været fint parallelle. Sådan var det ikke med Hennings klinge. Det betyder ikke så meget, når der kun skal laves en. Så er alt jo et eksperiment.

Klingen er i øvrigt lavet i noget damaskinspireret mønsterværk. Det ser simpelt ud. Jeg tror ikke det er det... Kniven er skarp. Tung og – lækker.

Da jeg købte klingen, var det oplagt, at der skulle mammut i. Det ville se rigtigt ud, for sådan gør man. Jeg var imidlertid hos Wallarne, gode svenske leverandører af knivmaterialer, der også var med i Frederikshavn. Der købte jeg to stykker kulfiber, der er vævet i tern. Jeg kunne se, at de ville passe fint som skæftestykker. For at teste, om jeg havde ret, tog jeg klinge og klodser med til Jens Rahbek. Om han kunne se kulfiberstykkerne i kniven? Og jeg gik til Uwe Carstensen. Samme spørgsmål. Begge var klare i deres svar: Det var kun mammut, der kunne bruges. Så vidste jeg, at jeg havde ret. Der skulle noget andet i: Kulfiber. Sort som natten.

Kniven blev lavet for et par år siden og har bare ligget og ventet på, at der kom en skede på den. Den seneste tid har jeg lavet nogle meget store knive, hvor skederne skulle sys helt tæt om kniven, for derefter at blive skåret op. Det var den teknik, jeg regnede med at kunne bruge på Breuners kniv.

I lørdags blev skeden syet. Søndag blev den farvet. Sort. Skeden passer uden at blive sprættet op. Kniven er dermed kommet til salg. En fed tysk kniv, der er af den slags drengedrømme er lavet af. En jagtkniv, der lidt i sig selv er et trofæ.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3337 6. april 2025 Lørdagssysler

I går var der tid til at komme i læderværkstedet. Det blev til tre skeder. Den ene bliver præsenteret i dag. Det er skeden til den nye kniv jeg fik lavet i løbet af fredag. Den er lavet, kniven, i mircarta, der er et hårdt kunststof med noget lærred. Slibningen af det er ikke vanskeligt, men da der er meget garn i sagen, er det også noget bøvl at slibe blank, da det skal afsluttet ordentligt inden poleringen...

Nå, det er skeden, der skal skrives om... Den er lavet i mellemtøkt rårandlæder. Det er tætsiddende og så har jeg brugt falsebenet til at forme skeden efter knivens facon.

Her til formiddag blev skeden farvet første gang. Den skal sikkert have noget mere mørk farve på ryggen af skeden, så der bliver en farveovergang. Den skal være rødbrun...

Det er vist et søndagsprojekt...

Og jeg er stadig i tvivl--- skal der sølvstifter i kniven?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3336 5. april 2025 Fornyelse

I sidste weekend fik jeg en klinge af Bjarne Rasmussen, med besked på, at lave noget, som han skulle se. Der blev ikke sagt, at det skulle være en umuliussag, men der skulle lidt kreativitet til. Så gør man, som han siger!

Det er fint smedearbejde, selv om han syntes, at det var fejlbehæftet - især i forhold til, hvad han selv ville – i så lille en grad, at det trods alt ligger inden for det tålelige... Tak for klingen. Der kan kvitteres ved at lave noget på kanten af det man plejer. Jeg har lavet mange knive og har altid en "keep it simple" in mente. Det er dagens kniv også, men der er også noget nyt.

Fronten er et stykke mammut. Et afskær. En rest. Men dæleme ikke stort. Et delt stykke, hvor bredden stammer fra et stykke, der var bredden på et skæftestykke. 30 års erfaring med knivfremstilling: mere behøves ikke, der slibes jo alligevel af, når der slibes ud til skæfte.

Skæftet er lærredsmircarta, der bruges af elektrikere, som bagplade på avancerede installationer. 30 mm tykt og mange lag limet sammen i noget, der jo ligner stabilisering. Det lugter forfærdeligt, når man sliber i det. Bakelitagtigt. Men det er tungt og glat. Og ikke særligt homogent i farverne.

Materialet bliver sikkert brugt på foldekniive, men ses sjældent til knive med skjult tange. Men det er lækkert, let bearbejdeligt og hvorfor ikke putte det på en næsten perfekt klinge? Det kunne jo alligevel kun gå så galt, at det hele sikkert kunne hakkes op igen.

Fredag eftermiddag kunne forsøget gøres. Fronten blev tilpasset, så den var henad fejlfri. Ingen hulrum ved fronten. Fint hvidt. Sjov kant. Lidt fræk. Den passede.

Så skulle der bores hul i skæfteklodsen. Det gik også som det skulle. Tilpasningen til fronten sad i rigtig vinkel i første forsøg. Så var der jo ikke andet at gøre, end at lime. Sprøjte hærder på og så vente en times tid, imens der blev lavet mad til gæsterne, der skal være her hele weekenden.

Så kunne kniven slibes ud. Tada. Pudset op i korn 500 og fotograferet. Og derefter var jeg tilbage i værkstedet og file det mønster, som gør denne kniv særlig. Det føles lidt vildt at tage en fil på en perfekt kniv. Hvert strøg kan gå forkert og skal rettes. Så omhyggelighed og styrede bevægelser. Tålmodighed og mod i en evig kombination.

Så blev jeg afbrudt. Maden skulle gøres færdig og vel også fortæres. Det gik vældigt. Pulled Pork er god gæstemad. Ikke alverden af forberedelse og ikke meget opvask. Perfekt.

Efter maden kunne jeg gå i værkstedet. Gæsterne er her for min viv. De snakker arbejde og kvindesnak. Det skal jeg ikke være vidne til...

Tilbage i værkstedet kunne der files mere. Og slibes med sandpapir i alle kanter. Det tog en times til eller to. Kniven blev lækker. Selv om der er mange kanter på kniven er den god hånden. Tung, glat, varm.

Lørdag morgen var lyset fint til at tage nogle billeder af sagen.

Jeg er endnu ikke sikker på, at kniven er færdig. Jeg går i seriøse overvejelser om at bore huller i skæftet og sætte sølv ind... Det kan gøres senere. Jeg er lidt vild med at skæftet er mørk på ryggen. Det har jeg ikke haft indflydelse på... Så fint.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3335 4. april 2025 Knivseminar og fredagsaktiviteter

2250 brochurer kom der med fragtmænd i går. Brochurer om kommende knivseminar på Liselund Højskole i regi af Dansk Knivforening. Nu skal de pakkes og fordeles. Det må kunne ske hen over weekenden. Programmet har den seneste måned været på Dansk Knivforenings hjemmeside: se her:

Jeg kan mere mig lidt over, at der bliver sagt, at det er for dyrt at være med. Hmm. Prisen går fra 2050 kr til godt 2800 kr. for enkeltværelse. Med alt mad betalt. Linnedpakke. Og 19 dygtige undervisere, der viser hvad de kan og gør. Der er ikke mange af de dyre enkeltværelser. Og de er ved at være solgte... Mon ikke de andre også bliver solgt i løbet af den kommende til. Sidste rettidige betaling er 15. august. Knivseminaret er tilrettelagt til 5. – 7. september. Det er årets knivbegivenhed i Danmark. Se den smukke brochure, der nu sendes landet rundt og til træf.

Min liv skal have gæster i denne weekend. 4 kvinder fra det jyske skal til Kalundborg, hvor der vil hygge sig og snakke om litteratur. Jeg tror mest det handler om at hælde lidt gin i halsen og spise godt af det, der kommer fra ovnen og gryderne. Jeg skal ikke blande mig alverden, men holder kniv for mig selv. Om end jeg skal lave mad. Når dette udkommer på nettet, er jeg beskæftiget med at smøre en nakkesteg ind i krydderier og sukker: der skal laves slow food. Til aften skal der laves pulled pork med kålsalat. Det kommer jeg nok til at lave. Så knivene kommer i gang.

Men der skal også laves kniv. Oprydning på værkstedet. Lidt havearbejde og andre alvorlige sager i en lunt forår. Så fint.

Den fine kniv, jeg fik lavet forleden til studenten er lavet om. Lidt skævheder er rettet og nye materialer er kommet på. Det ser rigtigt ud og når næsten perfektion. Der er jo altid noget der kan gøres bedre. Men borehullet til sølvet er bedre. Der er nu ingen limkant og der er kun en sølvplade, hvilket er nok. Og den kan jo ikke sidde forkert i forhold til den anden, der så ikke er der. Smart. Fronten er genbrug og har været limet fast på klingens. Hvis den skulle have været taget af, ville den sikkert knække. Det var der ikke råd til, for der var ikke mere af det.

Skæftet er stadig moseeg. Og det er stadig fra Odsherred, hvilket det første stykke også var. Dette er mere sort og i en bedre kvalitet. Nogle sprækker er forseglet med sekundlim. Det hele er slebet ud og den har været en tur i varm linolie. Den boblede lidt, så noget er kommet ind. Så fint. Nu kan olien lige hærde nogle dage og så bliver det hele poleret og pudset. Der skal laves en ny skede. Søndagsprojektet.

Men at lave et projekt er ikke nok. Så jeg er i gang med at lave en kniv, der på mange måder er et eksperiment. Jeg kom sidste weekend på gavelisten ved Bjarne Rasmussen. En smuk klinge, men med nogle fejl, som han ikke syntes han selv kunne være bekendt at anvende. Den er fin til mig. En rest hvidt mammutelfenben kommer i fronten. Og så er der et stykke mircarta, der kan blive skæfte. Den skal have en sædvanlig facon, men der skal slibes på skæftet, så det bliver mærkeligt ujævnt som bagenden på en hummer. Og så skal der noget sølv bores ind. Det bliver et hypert weekendprojekt. En gang i mellem skal man eksperimentere ud over det sikre. Her er muligheden. Går det galt, kan det hele laves om.

Således klar til en weekend i køkkenet... og i knivværkstedet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3334 3. april 2025 Lidt knive

Jeg fandt disken med knivbilleder. Du får nogle her i dag.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3333 2. april 2025 Aprilsnar

Jeg skrev i går en aprilsnar. Jeg må heller korrigere, så ingen går med falske rygter eller viden. Eller det, der kaldes fake news. Det går jo ikke. Det er rigtigt nok, at løgneren, den kriminelle, mandschauvinistiske og racistiske Donald Trump er præsident i USA. Det er desværre også rigtigt, at verdens vigtigste demokratiske stat er under nedbrydning. Og at lov og orden er sat ud af kraft. Det er også rigtigt, at samvittighed er blevet en slags vittighed, vi havde sammen og hævn er blevet genindført som ide. Internationale aftaler og konventioner skrotes uden erstatning for bedre. Oprørere og dermed mordere fra 6. januar 21 slippes fri, selv om de er dømt for mord af politifolk på arbejde. Bandemedlemmer og deres familie bliver sendt bort, uagtet at de sidste ikke kan belemres for de førstes gerninger. Sådan gør man ikke i et retssamfund. Og det er også rigtigt, at journalister udelukkes og deres arbejdspladser chikaneres, hvis de ikke løber efter den vej, som tosserne vil. Offentlige ansatte fyres, nogle genansættes, fordi det var for dumt at fyre dem, af Musk, der selv er så støttet af offentlige midler, at hans virksomheder gjorde ham til verdens rigeste mand. Det er også rigtigt, at man vil have lande og landområder for at MAGA kan blive realiseret i ren fysisk form. Canada, Grønland og Panama står for tur sammen med Gaza. Nåhja, den Mexicanske golf har skiftet navn på amerikanske kort. Det er rigtigt. Men Google Earth har stadig i Europa det gamle navn. Endnu. Det er beklageligvis også rigtigt at Netanyahu bomber og dræber på lånt tid, da en vældig korruptionssag er under optræk. Så længe der er krig, får han fred, men det varer næppe ved. Og krigens forlængelse er altså lagt i hans hænder. Og Erdogan er stadig mere på vej med undertrykkelse af opposition. Journalister forfølges. Det er skidt. Og det er også rigtigt at Voice of America og søsterkanalerne er lukket, til stor lettelse for diktatorer rundt i verden. Det er ikke lige godt, det der kommer fra USA for tiden, men er såmænd nok mere lødigt, end det der kommer fra lokale statsapparaterne og misinformationskilder. Drømme om frihed i de undertrykte lande er en saga blot. Lidt lige som håbet om en ansvarlig miljøpolitik af dem, der forurener mest. Olien skal tilsyneladende op i en CO2 belastet atmosfære uden bekymring. Det resultat ses måske først om 30 eller 50 år. Det kommer til at koste liv og skabe ufred. Jeg siger det bare. Til den tid er jeg væk og Trump også, men vi skal huskes for, at vi gjorde det forkerte... Vi sagde ikke fra. Vi gjorde ikke noget. Vicepræsidenten Vance er en ubeskrivelig medløber. Levebrødspolitik og populist. Jeg beklager. Men det er rigtigt. Lige som det med Ukraine. Et spil om at Trump får sin ære tilbage efter rigsretssagen, der tog sit udgangspunkt i en telefonsamtale med Zelenskyj. Om at finde noget skidt på Bidens søns selskaber i det store østeuropæiske land, der i forvejen kæmpede imod korruption. Putin så chancen for at tage en masse land, da han vidste, at Trump ikke holdt med Zelenskyj. At drive storpolitik på den slags småting er jo ikke pænt, men det er det, der er sandheden. Trappen til en ny storkrig er fundet frem. Men det er også rigtigt, at vi er nogle stykker, der ikke kan se fornuften i den. Stop det nu. Stop ikke hjælpen til de syge og fattige i Afrika og andre steder uden at give EU en chance for at overtage. Tredelingen af Verden ser ud som beskrevet. Det med at Trump er racistisk kan understøttes af, at han i 1970ernes New York som boligudlejer forsynede ansøgere med et C, for colored, for dermed at undgå dem som lejere. At han blev dømt to gange i sagen, er gammel viden. Undervisningsministeriet nedlægges er rigtigt nok. Det har måske ikke den store betydning i et overordnet spil, da det er de 50 delstaters ministerier, der er udførende. Men det, at der er en overordnet linje at følge, er sikkert meget godt, da ellers bibelbæltets viden sætter de lokale tilbage til før oplysningstiden. Det er dumt. De rige finder nok væk og kommer på andre skoler, men resten får ikke ajourført viden. Told og beskatning gør det kun dyrere at være borger. Det betyder også at virksomheder udfordres mindre og bliver dummere end nødvendigt. De mister konkurrencen og skarpheden i udviklingen. Det sagde Ronald Reagan. Ganske vist. Det er også rigtigt, at kvinder skrives ud af historien. At bøsser, lesbiske, queers og mange andre, der finder fred i en anden kønsnorm end de fleste andre, nu får rettigheder som før den franske revolte. Og krigsskadede, blinde, lammede, invaliderede, folk med dværgvækst og mange andre, kan ikke få et offentligt embede. Og ansættes de i et firma, der giver plads til mangfoldigheden, må de ikke levere til det amerikanske statsapparat. Det er en skandale. Det

kan ikke være sandt: men jo. Og det er også rigtigt at Trump stillede op til valget og blev valgt som den første dømte kriminelle. Blot manglede udmålingen af straffen. Var han ikke blevet valgt, var han måske inde at sidde nu. At han kan have været agent for Rusland er usikkert, men at han er en af de nyttige idioter, som sovjetiske statsledere beskrev, er rigtigt. At han er gammel er vel også rigtigt. Trump er for tiden 78 år og dermed vel den næstældste præsident i historien. Om nogle måneder er han den ældste, når han af naturlige årsager overhaler Biden, der hidtil har været ældst. Så skrev jeg, at han burde passe sin have og dyrke skvalderkål, der jo kommer som ukrudt helt af sig selv. Alt det ovenstående er så korrekt, at det ikke kan være min aprilsnar. Havde jeg skrevet det for et år siden ville hver ytring her have været en aprilsnar. Men nu kommer den: Jeg afsluttede med at skrive, at Trump som pensionist og som alle andre gamle mænd skulle spille golf. Det er ikke rigtigt. Unge kan også spille golf, men vigtigst er, at gamle mænd også kan lave knive. Det er det sidste, der er aprilsnarren. At man kan lave kniv i stedet for at spille golf. Tak for din tålmodighed.

Nå, heldigvis er det den 2. april. Jeg er sendt på arbejde i Holbæk. Men mon ikke der kan tænkes knive alligevel?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3332 1. april 2025 En anden tid...

Der er stærke traditioner på denne dag, og det vil jeg da gerne bidrage med.

Donald Trump er præsident i USA. Og det betyder, at verdens vigtigste demokrati er under alvorlig nedbrydning. Lov og orden er lavet om til, at de rige har lov til at gøre, lige som de vil. Der er ikke noget, der gælder længere. Ordet samvittighed findes ikke, men hævn er godt. Gamle bilaterale aftaler og doktriner glemmes. Internt i landet behøver loven ikke at blive fulgt, for der skabes så meget kaos, at retsvæsen og politi ikke kan følge med. Mordere og oprørere sættes fri og de dommere, der modsætter sig og følger loven, bliver fyret og retsforfulgt selv. Medborgere, der er født i landet, betaler skat og har stemmeret bliver uden rettergang deporteret. Journalister, der skriver om det og andre sandheder, bliver forfulgte, deres medier bliver uglesete og mister lovlige tilskud. Offentlige ansatte fyres uden grund af en mand, der kun er kommet til at blive noget på offentlig støtte. Man vil stjæle riger og selvstændige lande. Man vil undertrykke befolkninger for at skaffe sig rigdom i den undergrund, der tilsyneladende er vigtigere end alle andre hensyn. Man vil tage Grønland fra det danske kongerige. Man vil tage Panamakanalen tilbage, man i forvejen stjal fra Frankrig og Panama og gav tilbage med fortjeneste i mange år. Tanken er at gøre det billigere for USA's flåde og dyrere for alle andre. Man vil gøre Canada til den 51. stat. Den mexicanske golf hedder nu noget andet. Og Gaza bliver ferieparadis, om end et utal af mennesker skal dø og fortsat undertrykkes, før det kan ske. At give Netanyahu lov til at bombe og dræbe, for også selv at han slipper for en korruptionssag er hjerteskræende. Erdogan får nye gode ideer. Og får lov til det. Man lukker radiokanaler, der har forsynet undertrykte borgere i Rusland, Kina, Nordkorea og 57 andre lande med 2. opinion, fordi man ikke skal bruge penge på den slags. Det gør Xi og Putin henrykte. Og de andre diktatorer jubler stille med. USA bliver ikke landet for drømme og frihed for dem i de undertrykkende lande. Man vil så i øvrigt velvidende svine og forurene så meget, at resten af denne verden kommer til at lide hårdere af det end nødvendigt. Drill baby, drill. Vores børn og børnebørn vil med rette spørge undrende, hvorfor vi lod stå til? USA's Vance kom til Europa, måske for første gang i sit liv, og var så ubehøvlet, at han for altid burde være hjemme og lære bedre manerer. Hvis man oversatte det han sagde, og bad Martin Henriksen sige det, ville alle kunne høre, at det er for langt ude. Det kunne have været ironi. Det var det ikke. Og så er der alt det med Ukraine. Det er jammerligt at se Putin får lov at tage land med magt. At allierede statsledere skændes for åben skærm, kun til glæde for Putin. Ukraine og Zelenskyj var jo i øvrigt grunden til, at Trump i sin første præsidentperiode fik den første rigsretssag på sig. Det bliver næppe glemt. Nu ser vi de første skridt på trappen, der går mod krig i Europa. Vi vil ikke have det. Det er dumt og ufint. Lige så galt som man nu lukker hjælpen med sundhed, som man i 60 år har tilskyndet og ydet til rundt i verden. Storsindet og klogt bliver nu nært og dumt. Når det fjernes nu kommer kineserne i morgen. Tredeling af

magten får en ny betydning: Amerika tager Nord- og Sydamerika. Rusland tager Europa og Kina får Asien og Afrika. Trump, der er eklatant racist, kan ikke holde sorte mennesker ud, så Afrika er ikke hans. Det bliver verden, og særligt Afrika, ikke et bedre sted af. Europa kunne overtage de humanistiske initiativer, men giv os lige en uge til det. Og så lukker man undervisningsministeriet. 20 % af USA's elever får nu ikke støtte på de offentlige skoler. Men bøger og videnskab er ikke nødvendigt. Den gennemsnitlige amerikaner er lige så godt uddannet som et barn i 6. klasse fra Danmark. Man har jo Bibelen, der ved at jorden er flad og 7000 år, og har alle svar, men ikke fatter evolution og videnskab. Og priserne og tolden hæves, så selv gamle Reagan kan trækkes frem som en fornuftig økonom. Der er kun to køn og i realiteten kun et, der ikke skal undertrykkes. Historien forvaskes: Inola Gay, der var navnet på den flyvemaskine, der droppede atombomberne over Japan, er slettet af historiebøgerne på grund af navnet. Ordet korrupt har fået ny udbredelse. Og Trump stillede op til valget, som den første dømte præsident. Og han var/er måske hemmelig agent for bolsjevikkerne – men bestemt blandt de nyttige idioter. Han er i øvrigt en så gammel mand, at han for længst skulle være pensioneret. Ikke at vi ikke kan stole på gamle mænd, men det er klogere for os alle, at de dyrker skvalderkål og spiller golf.

Nå, heldigvis er det den 1. april og ikke alt, der læses denne dag, er sandt...

Nu går jeg i værkstedet og laver en kniv.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Marts

Kl. 12 kniven # 3331 31. marts 2025 Smedning ved Jonas

En gang i vinteren løb en indbydelse ind. Om jeg ville komme til Jonas for at smede? Vi skulle være nogle stykker og det skulle være hyggeligt.

Det var så i går. Der blev smedet. Mere af de andre end af mig. Det var hyggeligt og det var en meget fin oplevelse.

Jeg bringer billeder af dagens, og kan sige at smedningen stadig ikke er min verden. Jeg kan se at de andre synes det er sjovt og fascinerende. Jeg er imponeret over resultaterne og den ildhu man går til opgaven. Og jeg her dyb respekt for det. Men heller ikke i går blev jeg smed. Jeg skal noget andet. Jeg kan slibe, sætte sammen og kombinere. Jeg kan fortælle om det og jeg kan arrangere og engagere andre i knivmageriet. Jeg tror gerne jeg vil prøve igen. Og jeg vil gerne med næste år, hvor Jonas allerede har inviteret.

Heldigvis kan mit kamera tage billeder af sådan en situation. Det er dem jeg bringer i dag.

Tak til Jonas for invitation og værtskabet. Tak til samværet til Martin, Kasper, Jesper, Loui og Line. Det var en herlig dag i et lidt skiftende forårsvejr.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3330 30. marts 2025 Søndag som smed

Efter tre dage i en hal i Hillerød er det godt at komme ud i luften. Det skal jeg i dag. Jeg skal til Jonas Bigler og smede sammen med nogle andre. Helt hvem de er, ved jeg ikke. Hans Kristiansson og Kasper Reinholdt kommer, Men hvem ellers må jeg glæde mig til at se... Jeg har forberedt mig og er klar. Jeg har lavet frikadeller og købt rugbrød. Så har vi lidt at tygge i, når sulten melder sig. Hvad jeg kan bidrage med som smed er ikke alverden, men jeg er jo trods alt bruger af knivklinger i et rimeligt omfang, så mon ikke jeg kan lære noget?

Jeg bringer billeder fra de seneste dage i Hillerød.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3329 29. marts 2025 Lørdag er sidstedag på Jagt, vild og våbenmessen

I dag er der messe i Royal Arene i Hillerød. Messen slutter kl. 17. Og der er nok at se på, på denne messe, der er den største og eneste jagtmesse på Sjælland.

Jeg fik taget nogle billeder. Der er dem jeg viser. Og hermed en opfordring til at komme til Hillerød for at se gear og sager...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3328 28. marts 2025 Livevideo fra messen

Kl. 12 kniven # 3327 27. marts 2025 Jagt, vildt og våben, foråret 25

Hvert andet år, inden bøgen tænker på at springe ud, men hvor der alligevel er varme og forår i luften, er der jagtmesse i Hillerød. Sådan har det været i mange år. Og sådan er det også i år. Jeg plejer at være med og kan med sikkerhed sige, at det er jeg også i år. Jeg har taget nogle knive med og skal forsøge at sælge dem, hvis der er nogen, der vil have dem. Ikke så meget pjat der. Jeg tager de nye store med. Og alle de andre. Der skulle være nok til at dække hele det nordsjællandske marked for en stund eller to...

Jeg har en salgsmappe, der plejer at være rimeligt opdateret, men som manglede nogle få stykker. Det blev der rådet bod på i går eftermiddags i det skønne solskin. Det er dagens billeder.

Når dette sendes ud, er jeg sikkert travlt beskæftiget med at makke standen til. Vi er 10 knivmagere, der bliver linet op på 10 meter. En meter til hver. Konkurrence og ikke. Jeg har min kundekreds, der synes mine knive er fine og de andre har det på samme måde. Faktisk glæder vi os over når nogen får solgt lidt. Min ambition er at sælge en kniv, men at kunne dele brochurer ud om at jeg holder kurser. Kan jeg få nogen på mine kurser er det også godt. Det kommer til at handle om hygge og snak.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3326 26. marts 2025 Ny stor jagtkniv

I går var jeg i værkstedet et par timer, måske noget mere, men der kom en kniv med ind... Det er den jeg viser i dag. Klinge er en af de fine Finn Hambergklinger. Søjnerstål, finder jeg efterhånden ud af. Jeg fik skærpet den op, så den nu står hvinende skarp.

Fronten er titanium. Pudset op og poleret.

Skæftet er et stykke mammutelfenben af den slags, hvor der næsten er mere stabiliseringsmateriale i end tand. Tiden har været hård ved det, og det er krakeleret i stor grad. Inden alt er faldet fra hinanden har nogen puttet det i sort stabiliseringsvæske og hærdet det op. Oversiden er stadig brun, men de mange lag under er fint hvide. Jeg har gjort lidt ud af at holde retningen i materialet med knivens retning. Det ser pæneste ud at man vurderer hvilket materiale man bruger og hvordan det ser ud. Det er ikke alle lag, der ligger i samme retning, så derfor er det også lidt et

kompromis. Jeg synes det er lykkedes. Der var ikke mere materiale i den oprindelige klods, så selv om jeg gerne ville have en større bagende på skæftet var det ikke muligt. Jeg har anvendt hen omkring 90 % af klodsens. Der har ikke været meget spild.

Stabiliseret elfenben er et skrøbeligt materiale, hvis ikke det behandles ordentligt. Omvendt også et stabilt og lækkert stykke skæfte, der vil kunne holde i mange år. Som pynt og sikring af at skæftet bliver hvor det skal være, er der sat en pin i med et kvadrat og mange små runde pinde.

Skeden blev syet i aftes og har ligget natten over for at tørre lidt op. Den skal have noget mere, men mon ikke varmen i dag, kan gøre sit. Og her til formiddag blev den så skåret op, så kniven kunne komme ud og læderet blive farvet. Den skulle være sort, og det blev den også i to farver. Først en gang i folie med farve på og så efterfølgende farvning med airbrushen. Det giver et passende farvespil. Kan man ikke lide det, kan den bare blive sort...

Kniven sidder fint i skeden. Den kan sikkert trækkes ud og når man sætter kniven i er det med et tydeligt klik.

Det er en stor kniv, og du kan se i forhold til 9voltsbatteriet, der er med på et af billederne.

Kniven kan nu nusses færdig. Den bliver sat til salg på Jagt, vildt og våbenmessen, der forløber i Hillerød fra torsdag til lørdag. Kom selv og rør og vurder. Den er lækker...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3325 25. marts 2025 Studenterkniven og nye klinger

Så blev studenterkniven færdig. Det har taget præcis en uge at lave. Og den skal vel afsted. Lige nu skal jeg bare have fat i hende, der skal have kniven... Afsted med den og så skal det laves en ny... Hvem skal ellers have studentergave?

Og så er jeg kommet i lag med en masse kvalitetsklinger. Jeg har dem til låns for videresalg. Og der er dem du ser. De er ikke skærpet op. De er ikke poleret. Men de er af arnestål og RWL34 fra Udderholm. Flere af dem har stempler af Finn Hampenberg. Og nogle af de andre skulle og kan komme videre til andre danske klingemagere, der mangler at gøre dem færdige og indsætte deres navnetræk.

Priserne for sagerne er rimelige og ved salg er princippet efter først til mølle gældende... men kontakt mig lige, hvis det har interesse.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3324 24. marts 2025 Studenterkniven mere på vej

Jeg er i gang med at lave en kniv til en der bliver student senere på sommeren. Det går vældigt, men der er også bøv. l.

Her til morgen var jeg ved AO for at få ilt til min gasflamme, så jeg kan smelte sølv i stykker, der er stor nok. Det er noget rigtigt bøv. l. og dåsen leverer vist ikke det samme tryk som den gamle gjorde, så det er ikke for godt. Jeg arbejder på sagen og er kommet lidt længere...

Det er dagens billeder....

i morgen vil jeg vise nogle klinger jeg er kommet til at købe med videresalg for øje...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3323 23. marts 2025 Stadig på tur.

Sidste år fik vi i forbindelse med at viden og jeg rundede de første 25 år sammen som gifte en gave af vores døtre. En weekendtur med hygge. Det glæder vi os vist alle sammen ganske meget til. Og det er i denne weekend. Så der bliver ikke så meget tid til at lave knive. Så disken tager lige for igen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3322 22. marts 2025 På tur.

Sidste år fik vi i forbindelse med at viden og jeg rundede de første 25 år sammen som gifte en gave af vores døtre. En weekendtur med hygge. Det glæder vi os vist alle sammen ganske meget til. Og det er i denne weekend. Så der bliver ikke så meget tid til at lave knive. Så disken tager lige for igen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3321 21. marts 2025 Studentergaven dag 2

I går viste eg årets (første) studentergave. En sag, hvor der er en klinge af Poul Strande En front i elfenben. Og et skæfte i sortbejset moseg. Jeg fik kniven ud af olien og så lå den lige lidt. Jeg vil ikke kalde det længe, men en times tid, vel og så lavede jeg en skede til den. Den skal være helt enkel og så skal den farves sort. Ikke det store problem at lave og lige ud af landevejen.

Skeden fik lov at ligge i solen og tørre lidt op. Det vil også tørre lidt på linolien, der bare skal hærde op.

Nu mangler den delikate detalje på kniven. Kniven skal omkring en guldsmed for at der kan skæres navn og laves et våbenskjold. Men jeg ved ikke, hvor stort det kan være, men jeg ved at jeg ikke kan lave noget, der er større end 13 mm. Det skal være sølv og det skal være tykt nok. Jeg har været igennem flere overvejelser og endte med at lave en matrice i et stykke messing. Lave et hul på 13 mm og smelte noget sølv og dryppe det i. Nu skal der bare bores to huller på hver 13 mm på siden af kniven. Så skal de for tykke sølvstykker limes i. Og det overskydende langsomt slibes af, så der ikke opstår varme, der brænder i kanten af elfenbenet.

Så skal kniven blot gøres færdig med polering og hvad der ellers hører til. Så kan den blive afleveret på mandag. Det er der nogen, der vil blive glade for...

Se det var planen. Efter aftensmaden kunne jeg gå i værkstedet og gøre kniven færdig... Men... Jeg fik markeret hvor jeg ville bore. Et 3,5 mm bor kom korrekt i. Så et større bor. 6mm. Det kom også godt nok i. Så skulle 13 mm boret i. Og for at intet skulle rykke sig holdte jeg godt fast i knive. Og så ville boret jo noget andet end det planlagte. Det rykkede sig to mm opad. Øv og ikke rigtigt noget at gøre ved.

Så kunne jeg lime de to nysmeltede stykker sølv i hullerne. Det ene sad bare lidt løs, men fint nok. Det anden skulle klemmes i. Et slag med en hammer... Lim i begge huller og så slå det sidste stykke i med et let slag. Sådan! Så fint. Løfte kniven tilbage på bordet... Men nej, for så faldt det løse stykke sølv af. Ned i skraldespanden kunne jeg se og høre. Men det var væk. Jamen, så gider man jo ikke bruge tid på at finde det igen, når man bare kan smelte en ny knap. Og jeg får smeltet noget mere sølv, men ikke nok. Så en ommer. For at få varme nok bruger jeg en lille svejser med en lille iltflaske, der kan give de sidste varmegrader... Og da jeg så skal smelte for 3. gang løber flasken tør for ilt. I morgen er der åbent hvor man kan få en ny flaske. Og i morgen kommer jeg ikke i værkstedet. Kniven er sat på pause.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3320 20. marts 2025 Studentergaven

Han bliver student til sommer og han er jæger. Og vild med knive. Og så er der en, der gerne vil give ham en kniv. Heldigt for mig er, at jeg lige står der i midten: jeg kan lave ham kniven for hende, der vil købe den til ham.

Jeg var i går ude ved Tissø og mødtes med en, der ville købe en jagtkniv. Hun havde nogle materialer, der skulle i kniven: et stykke elfenben fra en bedstefar, der vist have været storvildtjæger i Afrika, og så var han kommet hjem med sager. Der var blevet lavet en spinnerokke, og staffagen på den er hvide knapper og dimser fra elefanter. Men rokken kan ikke mere og er vel også gået lidt ud af mode og omgang.

Så var der et stykke moseeg fra Odsherred. Ikke særligt mørk, men det kan det jo blive. Det kunne bruges til skæfte.

Der var en særlig smykkesten, men den ville være vanskelig at placere og indsætte i noget, når der også skal være plads til to stykker sølv, hvor en guldsmed kan radere navn og våbenskjold ind.

Og så skulle der vælges en klinge. Valget faldt på en klinge fra Poul Strande. En damasksag af den fine slags.

Vi aftalte en pris og så kunne jeg tage hjem og gå i gang.

Efter aftensmaden holdt vi en møde i sin studiegruppe. Det ville jeg ikke vær vidne til og søgte til værkstedet og den nye opgave.

En rentegning af projektet. En besked til køberen om, at den guldsmed jeg troede kunne klare opgaven holder fri, og hun selv må finde et talent, blev klaret.

Så fik eg kikket på den runde elfenbenskugle. Den havde siddet på toppen af rokken. Jeg savede den fri for træet. Og borede det træ, der sad i hullet ud. Et stort gevind var ned i kuglen. Med min båndsav kunne jeg dele kuglen ved hullet og så skære på den anden led og dermed få udnyttet så meget af kuglen som muligt. Et fint stykke til front, men heller ikke mere end til det.

Så blev overfladen pudset op. Og fræset ud. Fint hul fra bagsiden og en sikker tilpasning. Tada!

Så kunne moseegstykket skæres til. En passende længde og brede. Bunden af stykket havde to store revner, men de vendte rigtigt og var svære at vurdere om de ville komme ind i skæftet. Det var ikke andet at gøre, end at prøve efter ved at gøre det. Borehullet til tangen. Uh, der er ikke meget modstand i det gamle træ, så det hul var hurtigt lavet og

let at tilpasse. Så kunne der limes. Og sprøjtes godt med hærder på. Min fornemmelse er, at det let trænger igennem træet og ind til limen, der så hærder hastigt.

Udslibning på plansliberen. Og derefter udslibning med sandpapir. Moseeg er meget let at arbejde i. Det må jeg til at gøre igen, og jeg har en del af det...

Den smukke brune farve skulle gerne bare blive sort, så den fik noget narvsværte et par gange og i rigelige mængder. Nedslibning i fint sandpapir og så i opvarmet linolie. Den kom i ved 21-tiden og har stået i olien natten over. Og samtidigt i en proces, hvor den varme olie er blevet kold. Der er kommet al den olie i, der kan komme. Vægten er sikkert øget nogle gram. Det vil være fint.

Nu skal olien lige hærde. Der kan laves en skede og så er sidste opgave at bore to store huller, der både går i front og skæfte. Sølv, helt rundt, lidt undersænket og fastlimet. Poleret helt op og dermed klar til at en guldsmed kan skrive navn og lave våbenskjold på det...

Her til formiddag kom kniven op af olien. Den ligger på dagens kalenderblad. Der er billeder fra processen.

Har du en student der skal have en kniv, kan jeg da godt findes og lave noget passende. Og som med denne kniv, i nogle materialer, der indeholder den historie, der altid er god at give videre. Og det er jo en gave, der kan holde de næste 30 år. Mindst... Hvis man giver en student noget andet er forældelsestidspunktet sikkert nærmere...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3319 19. marts 2025 Det nye blad og noget om en kniv på vej.

Posten, ham på cyklen, elcyklen, elcyklen med lad, ham, der deler breve ud, endnu, var her på gaden. Ladet var fyldt med breve og han gjorde ophold ved hver postkasse på gaden. Noget skulle i. Da han kom til min – hedder det postkasse efter 1. januar? – og jeg stod i køkkenet og spiste knækbrød, gik han over forhaven og stak bladet ind ved vinduet. En lettelse og service for mig. Herligt. Sådan gør han sikkert ikke alle steder... Jeg siger, at havde jeg et firma, hvor der ved hvert hus var kunder til, ville jeg kunne lave en forretning ud af det. Om der så kun – som nu – kommer post en gang om ugen, ville der være penge i det. Jeg er fra en tid, hvor jeg kan huske at brevomdelingen gik tilbage. Fra to omdelinger om dagen til kun en. Det har været tre. Og lørdagen forsvandt som brevdag. Der var noget der hed et posthus, hvor man sidst på måneden kunne stille sig i kø og betale sine girokort. Og da jeg boede på landet kunne jeg endda betale ved posten i den gule Renault. Nu er tiden løbet fra det med breve. Frimærker kan man vel næppe købe mere og det går bagud. Vi skal slet ikke slikke Kongen i nakken mere. Snart stopper omdelingen af breve. I det daglige betyder det sikkert ikke noget, men som i dag, hvor Knivforeningens blad kom, fire dage efter det skulle have været ude, men dog kom i flot kvalitet, giver det alligevel lidt eftertanker. Jeg ved, at bladet skal sendes til Norge, Sverige og Tyskland. Det kan nok lade sig gøre. Men jeg får også blade fra Norge, Sverige og Finland. Kan DAO bare tage dem med? DAO har jo ikke købt PostNord, der bare holder med sin service. Åh, Hansen. Du ser problemer alle vegne. Det løser sig nok. Glæd dig over, at der er kommet et blad. Efter jul skal du selv dele dem ud eller de kommer i indbakken som en PDF. Der går en tanke til den ældre mand med ladcyklen. Jeg håber han tager sommeren med, nyder det at være ude i vejret et par timer hver dag. Og at tjenestandspensionen vil række.

"Laver du knive?" spurgte stemmen i telefonen mandag formiddag... Og, jøeee, det gjorde jeg jo nok. Jamen hun ville gerne have lavet en. Hun havde noget træ fra en spinderok, noget elfenben og en smykkesten. Og om hvad det kostede at få lavet en kniv... Samtalen blev lidt længere, og jeg kunne fortælle, at selv om hun havde en gammel rok, der var veneration for, ville træet i den sikkert være af en kvalitet, der ikke stod mål med det at lave en ny

kvalitetskniv. De andre sager kunne sikkert bedre indarbejdes. Og efterhånden fandt vi ud af, at der skulle laves en jagtkniv. Og at vi skulle mødes.

Det bliver i dag. Jeg skal på køretur til bredden af Tissø, hvor der ligger en besøgsgård, der kan noget med vikingetiden. Jeg tager mine knive med. En kuffert med klinger og en skitseblok. Det kommer der nok en handel ud af.

Og så skal jeg da lige have læst det gode foreningsblad som posten kom med. Nu er pulsen kommet ned. Jeg ved jo godt, hvad der står i det, da jeg har skrevet flere af artiklerne, tager billeder til for- og bagside, og i øvrigt læst korrektur på hele herligheden flere gange. Det er et fornemt blad. Om udstillingen i Viborg og den der kommer i Frederikshavn. Om Lars' overvejelser om at lave en historisk foldekniv. Om Knivseminaret i september. Og en masse billeder fra DM i kniv med alle vinderne. Jeg er stolt over at være med til at lave sådan et blad og holde gang i PostDanmark.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3318 18. marts 2025 Lidt fra disken

Der er gang i et par knive på arbejdsbordet, men der skal laves lidt mere før der kommer billeder af dem... Så lige nu skal du klare dig med at jeg har fundet en gammel disk med billeder til den bog der heder Knivskolen... Jeg vælger blot nogle af de mange billeder ud...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3317 17. marts 2025 Oles store kniv i sort skede

Lørdag lavede jeg skede til Oles kniv med hvalkæbe. Den blev tæt. For tæt. Kniven kunne ikke komme ud, selv om resten var nogenlunde fint. Det var efter mange overvejelse om at sprætte op og lave om, og gøre ved, klart at det var bare at lave om.

Selv om et nyt stykke læder koster, ville den tilgåede tid og ærgrelse over at resultatet stadig ikke var perfekt, opvejes af at lave en ny fra starten.

Udskæring af tykt læder (det er træls) opblødning i rigeligt vandt og flere gange. Det er 190 huller i i samme vinkel og dybde. Til de 95 nye sting. Hver gang nålen skal i gennem skal der bruges en tang for at trække den ud. Lidt tid med falsebenet. Ved sengetid var skeden færdigsyet. Så lod jeg skeden trække sig natten over og her til morgen klippede jeg hul ned i skeden, så kniven kan komme ud.

Farve på.

Vand på skeden.

Indpakning af kniven i stanniol og så en klud på læderet og vikle et stykke strikkegarn på.

Nu kan skeden så vente en dags tid eller to inden den pakkes ud og den sidste finish laves på skede og kniv... Kniven kan afleveres på søndag.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3316 16. marts 2025 Kniven til Niels

Lørdag morgen var jeg oppe før solen. Den kniv, der var startet 13. december og lavet til Niels, skulle hentes. Og der var lige et par detaljer, der skulle laves færdig. ’

Fredag var kniven blevet poleret i wienerkalk. Den blev lækker og blank. Sølvstøbet er blevet slebet op i korn 3000 og nu har den fået det sidste finish med en lille klud, så den skinner fint. Skeden er syet færdig og i spidsen udfyldt lidt mere, så den er blevet mere jævn i faconen. Klingen er skærpet op, så den nu fløjter igennem papir næste lydløst. Der er lavet en snor til bunden af skeden, så den kan fæstes om bukserne. Som en lille feature er der lavet en knap i elfenben, hvor Niels’ navn og telefonnummer er schrimmet ind. Og lørdag morgen fik jeg lige syet en pose, som kniven kan ligge i. Der er kommet lidt mere sort farve på skeden i top og bund. Der er tjekket for glemte ridser og fejl. Nu er den kniv færdig.

Da kl. blev 13 var Niels der. Han ville så gerne have sin kniv. Overleveringsforretningen tog en kop kaffe og der var stor tilfredshed. Så meget så vinen, der sad i sofaen, fik en flaske portvin som kompensation for mine timer i værkstedet. Så alle var glade og tilfredse.

Jeg fik inden Niels kom taget mine sidste billeder af kniven, der nu skal med på jagt. Det er en stor kniv, men det skulle det være og unik bliver den på jagterne. Jeg ved at kniven bliver brugt til den ikke kan mere, og det vil tage nogle år at nå dertil. Skramlet, ridset og med fejl i klingen. Men den slags patina er så godt. Jeg håber at få nogle billeder af kniven når den bliver gammel.

God fornøjelse til Niels.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på “Den store knivbog og Mikael Hansen knive”. Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3315 15. marts 2025 Ny stor kniv blev færdig**

Jeg var i værkstedet i går, for at blive færdig med den kniv jeg fik startet i torsdags. En stor klinge af Finn Hampenberg. Skæftet havde jeg valgt. Stabiliseret hvalkæbe. Og fronten blev titanium. Som jeg skrev i går, så var det planen, at der skulle to lag titanium i fronten, men da jeg fik boret ud havde jeg vist glemt, at jeg havde været ved at rette på vinkler ved fronten og derfor taget lidt materiale af. Det passede med, at der blev plads til tre lag titanium. Det tredje lag kunne akkurat klemmes ind og så kunne den 3 mm stålnitte lige komme i hullet og holde det hele på plads. Det ville være et helvede at få den ud igen, men det kunne sikkert lykkes. Og det ville være svært at få de tre stykker titanium til at sidde, hvor de inden sad. Der ville blive skævheder. Til gengæld kunne man et par steder se, at der var to

samlinger. Så Ole blev kontaktet – det er ham, der skal have kniven – om det passede ham at titaniummet blev ved med at være blankt? Og om han, som jeg, gerne ville have filespor ned i samlingerne, så de ville blive usynlige? Som kniven er nu, er der ikke brugt lim i den.
Og joda! Det var bare at gøre som jeg kunne se det.

Og så var det jo bare at gøre kniven færdig.

Lidt mere slibning rundt om fronten med en lille rundfil. Udboring af stålningen fra 3 til 5 mm og udboring af hullet på den anden side af kniven. Så kom der en meget lille pin i. Og så kunne kniven poleres op. Hen under aften var kniven færdig.

Tada!

Nu skal der lige laves en skede til fyren og så skal den til Ole i næste weekend.

Jeg tror gerne Ole vil sælge kniven, så har nogen seriøse bud på den, er man velkommen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3314 14. marts 2025 Noget om knivseminar og ny stor kniv

Så blev programmet for årets største knivbegivenhed offentliggjort! Knivseminaret på Liselund Højskole i dagen 5. – 7. september. Jeg har kendt programmet længe, da det er mig der har lagt det, men når det bliver sat op og kommer i 8 sider ser det godt ud. Det har Carsten Kümler med sikker hånd gjort. I år er programmet blåt og med nye stafferinger i. Det ser smukt ud. Vigtigst er dog indholdet!

Vi mødes fredag aften til gør det selv byg af burger ad libitum. Så er der intro og en knivkonkurrence. Sælgerne gør klar og viser hvad de kan. Vi kommer nok lidt rundtossede i seng - og sent. Men det er et vilkår.
Lørdag formiddag er der undervisning i seks forskellige workshops med 3 gange. Og forhandlerudstillingen udvides. Der bliver god middag og hygge. Over middag er der igen seks gode workshop der afvikles 3 gange. Kl. 16.00 er der brugsknivskonkurrence. Kl. 17.00 Generalforsamling. Så bliver der festmiddag. Når lidt rødvin er fortæret får Michael den vanskelige opgave at give forsamlingen en forklaring på, hvorfor han brugte syv år på at lave en kniv. Det vil de fremmødte forstå, når de ser detaljegraden i arbejdet.
Søndag endnu en omgang workshops. Et møde om fremtidens knivforening. En tak til deltagerne og så er der frokost og man kan køre hjem. 18 dygtige og helt fremme i skoene instruktører har gjort deres ypperste. Der har været en medlemsundersøgelse i foreningen, hvor der fra en side blev ytret at havde man været på et seminar, havde man været på alle. Det kan man ikke have på sig, så ingen instruktør har været med mere end en gang før for at sige det samme denne gang. Halvdelen er helt nye emner og instruktører.

Overnatning sker på Liselund Højskole. Fine værelser og gode forhold. Maden er umanerlig god. Og så er der fine rammer til samværet.

Det koster lidt at være med. Men i betragtning af hvad man får for pengene så er det rimeligt.

Se programmet her:

<https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/ClubImages//Arrangementer/KnivseminarLiselund2025WEB200dpi.pdf>

Vi håber på at mere en 10 % af foreningens medlemmer vil deltage...

Og så har jeg været i værkstedet. Den sidste af to knive skal laves til Ole. Også en klinge af Finn Hampenberg. Og den skulle være vild. Så der er kommet hvalkæbeknogle på. Den er stabiliseret i sort og jeg tror den bliver fin. Jeg ville egentligt have to skiver titanium ind i fronten, men noget snød mig. Og så blev der plads til tre lag. Knive skal skilles ad en gang. Titaniummet skal pudses op og så skal de varmes op og dermed skifte farve. Det lille hul på den ene side bliver lidt større og så kommer der en lille 5 mm pin i, som også kommer på den anden side. Det skal nok blive fint.

Det er dagens billeder. Kniven er ikke færdig, men mon ikke der sker lidt mere i løbet af i dag?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3313 13. marts 2025 Han blev glad...

Siden 13. december har jeg arbejdet på en kniv til Niels. Klingen er en sag fra Finn Hampenberg. Han har en model der hedder skøjten. Det er ikke den her, men der er svung og fart over den. Fronten er massivt sølv. Pudset op og poleret. Skæftet er hvidt mammutelfenben. Efter vel formentligt 20.000 år i sibirisk jord og kulde gav den sig en lille smule, som resulterede i en lang tynd sprække. Enten er sådan noget en katastrofe eller et bevis på, at selv efter så mange år kan materialet arbejde. Der kom noget super penetrerende sekund lim i sprækken, der gav en fin sort streg.

Alternativet ville være en sprække, der til evig tid stod åben og ville blive sort. Som limen er nu.

Skeden – den 4. som endelig passede – blev i aftes malet i tan, brun og sort. Noget mere polering og lidt mere massage på læderet og så er den ved at være klar. Nu mangler der et ophæng, der skal passe til Niels' ønsker. Og så en snor til bunden, så skeden kommer til at sidde tæt til bukserne.

Kniven blev skærpet i går. Den skal have lidt mere, men det er en sag, der bare skal gøres.

Her til morgen var solen fremme efter en heftig og kold byge. På den anden side af gade skar de sidste år et stort egetræ ned. Våd og trist, ser den ud, stubben, der er tilbage. Det er perfekt baggrund til en ny kniv.

Jeg sendte i går aftes et billede til Niels. Han er vist meget klar til at hente kniven... Præcis to måneder efter bestillingen. Jeg tror kniven skal med på jagt i kommende weekend, hvad enten man må eller ej... Det er godt at vide, at selv om den er fin og eksklusiv, så er det et værktøj, der skal bruges.

Vil du også have din egen kniv?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3312 12. marts 2025 Koller på tossen. Kulør på tossen. Giv den gas!

Så er jeg klar til at sende den første kniv afsted til Ole. I går fik den farver. I dag bliver den præsenteret. Jeg håber at det er tosset nok. En vild kniv i en endnu vildere skede. Og så alligevel noget æstetisk over den. Den er sin egen. Og sådan skal den se ud efter mine tanker...

Klingen er endnu ikke skærpet, og det overlades efter aftale til Ole. Men kniven er formentligt til salg. Jeg skal da gladelig modtage et bud eller to, hvis nogen synes at de vil have den før Ole... Send en besked, så skal jeg indlede forhandlingerne...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3311 11. marts 2025 Jeg er i gang med tre store knive.

Den hvide til Niels, der har været på vej siden midten af december, og som er ved at være på plads. Der skal noget farve på skeden og mere finish på skæftet. En uges tid og så kan den komme til ham.

Oles knive er også nogle store nogle. Den sorte der er billeder af i dag skal også lige farves. Ophænget kom på i går. Den kan blive farvet i løbet af i dag.

Den tredje er også til Ole. Også en stor kniv med en klinge fra Finn Hampenberg. Den er ikke kommet i gang endnu. Jeg er stadig i tvivl om materialevalget. Det skal være sjovt og provokerende. Og det skal ikke være træ. Det begrænser det jo lidt, men der er muligheder.

Bilen er tømt. Der skal en tur på lossepladsen, til returpant og ud med pakke. Der er kun masser af tid lige i dag. Se med i morgen, hvor en eller to kniv er færdige... og forsigtigt startet på den næste...

Imens kan man for resten gå og vente på at det næste blad fra Dansk Knivforening bliver lagt i postkassen. Du kan godt glæde dig, hvis du er medlem af foreningen. Er du ikke medlem får du ikke bladet tilsendt. Så meld dig ind ved www.knivforeningen.dk Det koster kun 400 kr om året.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3310 10. marts 2025 I går blev vi færdige med 11 knive på weekendens kursus.

Vi havde lige været igennem syning af skeder, der ikke er det letteste. En enkelt gik det galt med, men den bliver lavet om ved lejlighed, hvor Tobias kommer til mig en eftermiddag, og så laver vi de igen. Perfekt. Det tager tre timer, så er den på plads...

Det var 11 glade og stolte kursister der kunne trække hjem nogle få minutter over 16. hvor det sidste billede blev taget.

Dagens billeder er af knive og knivmagere. Flotte resultater. Glade kursister og en stolt kursusleder, der fik det bedste frem i dem. Herligt. Tak for samværet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3309 9. marts 2025 Livevideo fra kursus

Kl. 12 kniven # 3308 8. marts 2025 Livevideo fra kursus**Kl. 12 kniven # 3307 7. marts 2025 Bilen er pakket.**

Jeg er klar. Så skal jeg finde til Skottegårdsskolen og så skal bilen bare lige tømmes igen. Det er 30 – 40 gange op ad trapperne, og lokalerne skal endnu en gang erobres. Et sløjelokale bliver til et knivværksted. På mit eget værksted går det også fremad. Jeg bringer formiddagens billeder af de knive, der i tiden bliver fremstillet. Den sorte skal lige farves i skeden. Den siger i øvrigt klik, når kniven stikkes i... Det bliver fåle fint. Og den hvide, skal lige bearbejdes noget mere i toppen af skeden. Kniven skal poleres op og den skal skærpes. I næste ude må den være klar til levering. Der er sikkert ikke meget fremskridt at se på billederne fra i går, men det det er sket er at læderet er tørret op og har trukket sig sammen, så den slup, der var der nu er ædt op, og knivene sidder sikkert i skederne. Meget tilfredsstillende!

Ikke mere nu. Bilen skal gøres færdig. Der er afgang om en times tid...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3306 6. marts 2025 Store skeder til store knive...

Nu med dagens tekst...

Det tager tid, og det er ikke bare at gøre. Omvendt er det jo bare at gøre det, for ellers bliver det ikke til noget. Jeg er i gang med at lave en kniv til Niels. Den hvide. Den skal være så fin. I går fik jeg syet 4. skede til den og lavet det grundlæggende skærearbejde, så læderet kan trække sig sammen om kniven på den rigtige måde. Der skal eget manipulation til før det hele sidder som det skal. Herefter skal skeden farves og knive skal gøres færdig. Det kan nemt tage nogle dage endnu.

Den sorte er lidt anderledes... den skal naturligvis også være i orden, men det er mere eksperimentalt og med en anden tilgang. Kniven er til Ole. Han skal selv skærpe den. Jeg fik lavet en skede til den i går aftes og her til morgen har den trukket sig lige som den skulle. Der mangler stadig et ophæng og så skal den naturligvis farves. Sort. Det kommer...

I dag skal bilen igen pakkes. Et kursus i kommende weekend i København er lige om hjørnet. En er blevet syg, så vi bliver vist kun 11 på holdet. Vi skal være på Skottegårdsskolen, der i går vist kom i pressen med en historie om to bomber der var lavet med noget syre i...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3305 5. marts 2025 En slags overraskelse

Jeg var i værkstedet i går. Jeg fortalte om at jeg har lånt nogle klinger af Ole, for at komme til at købe dem. Med i aftalen er at jeg skal lave to knive til ham. En delikat opgave, men også helt fin. Klingerne er af Finn Hampeberg og opgaven er fri. Gør som du synes.

Klingen var groft forarbejdet og kunne godt være mere ridsefri. Så en masse slibning med sandpapir og smergellærred blev udført og opgivet. Jeg har to båndslibere. Jeg har masser af slibebånd. Det måtte kunne gøres mindre tidskrævende. Jada. Og så blev klingen blank.

Til front ville jeg gerne have titanium, der kan blive flot blankt og som ved opvarmning kan skifte farve. Det var bare at lave. Titanium er noget hårdt noget at arbejde i, men det lykkedes.

Sent i aften fik jeg varmet stykket op og det står nu i en fed mørk farve. Så fint.

Som skæfte ville jeg have noget farvehomogent. Af flere valg endte det med horn fra vandbøffel.

Det hele blev sat sammen med en nitte i midten af skæftet. Og så var kniven jo faktisk færdig. Lidt overraskende hurtigt.

Morgenlyset her til morgen var fint til lige at tage dagens billeder.

Nu mangler en skede og så skal kniven slibes op. Det skal Ole selv gøre...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3304 4. marts 2025 Nåforsøren!

Jeg var på udstilling i weekenden. Jeg skulle formidle kurser i knivmageri. Det er svært endnu at vide om hvad og hvilke snakker, der bliver til noget.

Men man snakker med mange på sådan en udstilling, hvor det kommer til at handle om alt muligt... Men nogle snakke er usædvanlige. Her er Oles snak en af dem... Ole kom og så mine knive. Dem kunne han godt lide. Og så lå den store hvide, jeg er i gang med. Den havde han set før, for han havde haft klingen i sine hænder. Klingen er stemplet med Finn Hampenbergs stempel, men Ole har lavet noget af det...

Han havde flere af Finns klinger derhjemme. Dem hentede han. Og så kom der en slags handel ud af det. Jeg har lånt nogle af klingerne med hjem med køb for øje og så skal jeg lige lave nogle knive til Ole. De vil indgå i handlen. Derforuden medbragte han en kniv fra Simon Voigt Andersen, som og meget gerne må sælge på kommende jagtmesse i Hillerød... Det skal have et skud...

Der er billeder af de fine klinger. Der er for en formue... Men der kan altså også komme nogle vilde knive ud af dem...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3303 3. marts 2025 To nye...

I weekenden var jeg i Kolding til Fluefiskefestival. Det gik vældigt. Det var et fine arrangement. Tak til forening og arrangører. Vi ses igen i første weekend i marts i 2027.

Jeg havde lovet at lave kniv undervejs. Begge dage kl. 13.00 ville jeg påbegynde en kniv, med planer om, at lave den færdig inden for en time.

Og det fik jeg gjort. Det viser sig, at publikum helst vil have røde knive. Det viser sig, at jeg kan lave en kniv på en time. Og det viser sig, at når jeg først går i gang, er der publikum fra start til slut. Det er jo herligt.

Den første kniv, var med stabiliseret egetræ i rød/lilla farve. Fronten elfenben, der knækkede og hvor der kom fluebindingsmaterialer ind imellem det knækkede. Klinge af Poul Strande. 57 minutter og 30 sekunder.

Den anden kom i rødstabiliseret lindeknode. En klinge af Jørn Sønderskov Christensen. En front i indisk vandbøffel og så kom der flueøjne på. De skal ellers sidde på en flue, men fluebindingsmaterialer på en kniv, der bliver lavet på en fluefiskefestival skal vel gå? Den blev lavet på 43 minutter...

Der er dagens knive. 100 minutters arbejde. 100% sjovt.

Jeg ved ikke helt om knivene overlever, der er nogle fejl i, som jeg ikke har det så godt med. Den første er lidt tyk og har en skæv bagende. Det kan slibes til og så kan der vurderes, om den overlever.

Den anden er ikke samlet helt ved fronten og der står noget åbent. Det er mere graverende. Jeg kan hakke den op og genbruge for at lave en kopi, der ligner, hvilket måske bliver løsningen...

Tak til arrangører og FFFD for en herlig weekend.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.





Kl. 12 kniven # 3302 2. marts 2025 Kan man lave en kniv på en time?

Man kan da prøve. I går gjorde jeg det i fuld offentlighed. I Pulzion, der er en sportshal i Kolding, hvor FFFD (Federation of Flyefishers i Denmark) (og det er jeg ikke sikker på er den rette stavevis...) har samlet toppen af Nordeuropas fluefiskere til at vise, hvordan verden er skruet sammen. I min nørdede verden er dette arrangement bestemt med på den nørdede side. Og det er helt fantastisk. Som jeg skrev i går, så er dette en af kanterne ved at være mand. Men det klukkende vand. Akvariet. Det sitrende bål. Jagten på det perfekte jagttrofæ, der forsigtigt og sikkert er fanget og genudsat med en tak for kampen. Det er drivkraften. Urkraften - i dette arrangement. Der er bestemt fisk der fanges og spises, men der er også mange der har en jagt, der ender i forlængelse af liv. Miljøhensyn. Verdensforståelse og den alvorlige leg med byttet, der senere kan mødes... Det er dyre grejer. Stænger, hjul, flere og dimser, der gør jagten tæt. Tøj og udstyr, der jagten komfortabel.

Dette skal handle om knive. Og jeg var kl. 13.00 udsat til at den næste time skulle lave en kniv. Øvelsen er prøvet før og det er ikke fordi, der er meget tid til unødvendig fordybelse.

Der var mødt publikum op. Man ville gerne se den gamle knivmager gøre sig umage med et forsøg.

Tiden blev startet.

Materialerne blev valgt. Hvilken klinge? Den af Jørn Sønderskov? Den af Steen Nielsen eller en damaskag af Poul Strande...? Det blev Pouls.

Fronten? Mammut knogle. Elfenben? Sort horn fra indisk mammut? Et endestykke i afrevet mammutelfeben i mokkafarve? Eller opsats fra rendyr? Det blev det lille stykke mammutelfeben.

Og så et skæftestykke. Der var et gult stykke poppelknode og et rødt stykke. Eller et vinfarvet egetræestykke eller et stykke rødt ibenholt...? Hvad skal det være... Det blev egetræet. 3 minutter var gået!

Så var det lige at lave en tegning på ideerne til kniven. Lang nok i ryg og maveside.

Indtegne materialer på skitsen. Og så gik det ellers stok og sten. Samme opskrift som når man ellers laver en kniv. Og så opstod det første problem. Frontsstykket knækkede- Flækkede midt igennem. Ikke en katastrofe, men jo heller ikke lige det jeg havde regnet med, så i stedet for at stykket var 6 mm var det nu to gange tre millimeter. Enten skal sådan noget skjules eller også skal det fremhævet. På en fluefestival er der mange sager, men kun meget lidt til kniv. Men en af tilskuerne blev sendt på indkøb ved naboen. Han har dubbing, der bruges på fluer, for at få en fluekrop til at se rigtig ud. Han valgte en lys beige. Det kom ind imellem de to stykker og limet med noget sekundlim. Tada! En løsning.

Så skulle kniven slibes ud. Det stabiliserede egetræ var trægt. Sliberen tog ikke ved, og sibeprocessen tog ret lang tid. Skæftet blev varmt, men det hele holdt. Afsted det gik...

Og så skulle kniven lige slibes ud. Og det gik også.

Polering! Og så var kniven færdig på 57 minutter og 30 sekunder.

Så man kan lave en kniv på en time!

Ikke fejlfri, men ok under omstændighederne, bagenden skal lige slibes på plads. Detalje.

Og så gentager jeg - med en anden kniv - i dag kl. 13. Kom til Pulzion i Kolding... Derfor denne tidlige invitation. Der lukkes kl. 15. Der er gode tilbud i luften. Go!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3301 1. marts 2025 Fluefiskerfestival i Kolding. Kom ud af fjerene!

Så åbnes der til årets fluefestival om få minutter. Jeg er her med mine knive og er eneste knivmager. Men har man bare lidt interesse for andet end kniv – dog helst fluer til fiskeri – er her rigtigt meget at hente. Ordet alt er formentligt bedst dækkende...

For de stakkels mænd der er på fluemission skal have noget at snakke om, når de kører hjem, er jeg også på programmet. Jeg skal kl. 13.00 og den næste time lige lave en kniv. Det bliver rent fjas!

Vi er på stedet der hedder Pulzion, der er nogle haller til idræt, der dog denne weekend ikke rigtigt kan bruges.

Jeg har her til morgen været ude med mit kamera, og der bliver sendt ud her tidligt på formiddagen, så du kan nå at lette dig.

Der er åbent igen i morgen

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Februar

Kl. 12 kniven # 3300 28. februar 2025 Fredag!

På en fredag skal jeg:

Tidligt op og sende vinen på arbejde. Vi ses igen på søndag.

Få morgenmad og piller.

Lave en kande kaffe. Og drikke den. Læse nyheder og ordne krydsogtværsen. Morgenritualer, når der er tid.

En tur i bad. Få håret ordnet til senere...

Melde mig ind i FFFD og især lige betale kontingent.

Ned til Lonnie for at blive klippet. Det trænger... 8 ugers groning kan ses.

Sætte noget i værk med mails. Nogen har brug for svar...

Farve en knivskede og tage billeder.

Og så kom Højskolen lige ind over: om der findes billeder af mig?

Skrive historie nummer 3300!

Pakke mere bil.

Uh. Tøj til weekenden. Både det pæne og det praktiske...

Lave korrektur på Knivforeningens blad (der er ikke meget, med det sidste er også vigtigt)

Huske alt til Fluefiskemessen. Grejer, strøm og læder til bordet.

Betale moms. Der skal betales ved kasse 1, så samfundet kan løbe rundt. Tak til mine kunder.

Afsted til Jylland for 5. weekend i rækken. Denne gang mere mod syd end alle de foregående.

Stille min stand op på fluefiskefestivalen. Jeg skal dele med andre, der også skal have plads...

Finde vandrerhjemmet, noget aftensmad og den bløde seng.

Det er godt det er fredag. Travlheden går nok over... og alternativer er ikke til at holde ud at tænke på...

Dagens billeder er farvning af en kniv, der kommer med til Kolding... Den skal da sælges, hvis nogen vil købe den... Og måske også billeder af en elefant, der snart skal saves op. Det skal nok blive til et par lækre skæfter..

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3299 27. februar 2025 Lidt fra disken

Jeg var i læderværkstedet i går, men uden mit kamera. Og derfor ingen nye billeder af den skede det blev til. Så det må vente, da jeg fra den stille morgen er sendt på arbejde. Det er vel også på tide at nogen finder mine talenter frem igen. Jeg skal pille en vask ned sammen med en jysk VVser, så vidt jeg kan forstå. Og når det er gjort, og sikkert lidt mere, skal jeg i det fine tøj og være finkulturel. Jeg skal til Torsdagskoncert i Koncerthuset. De spiller Carl Orffs Carmina Burana. Og inden et orgelværk. Det bliver storartet. Hør selv med på P2 fra kl. 19.30.

Så kommer jeg hjem og i morgen skal jeg pakke bilen og fistre til Kolding. Det er så 6. weekend i streg at jeg tager til det jyske. Man kan jo lige så godt gå hele vejen. Eller køre... Diesel er løsningen, der er dyr...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videre sender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3298 26. februar 2025 Flere resultater... og mere fire på stribe

I gamle dage, hvor man havde en film, der blev fremkaldt med de 36 billeder der kunne være på filmen ville dagens problem aldrig have været sket... Der kan være 1000 optagelser på den fil der rummer de billeder, der bliver taget på memorycardet. Når de 1000 billeder er taget skiftes til en ny fil, der hedder noget andet, og skiftet sker helt af sig selv. Man opdager det ikke. I gamle dage ville filmen stoppe. Og der skulle en ny i. Det ville man opdage.

I søndags tog jeg billeder af weekendens knive. Jeg skrev at det var fine resultater og at kursisterne var glade for deres knive. Men jeg fik ikke alle med. Der var nogen knive, der var kommet i den nye fil med plads til 1000 flere billeder. Og der blev ikke sagt noget...

Det laver jeg da om på i dag så der er friske billeder fra i søndags...

I går viste jeg fire nye knive. Man skal aldrig gøre noget halvt. Så i dag er der fire til. Også lidt nye, eller i hvert tilfælde så nye at det er første gang de vises som færdige knive...

Tre små Trollungenknive og så den jeg lavede i weekenden, for at vise hvordan man laver en kniv...

Disse fire og dem fra i går kan ses i weekenden, hvor de er på Fluefiskerfestivalen i Kolding.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsbogen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videre sender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3297 25. februar 2025 Fire på stribe

I kommende weekend skal jeg til Kolding, hvor Fluefiskefestivalen afvikles i Pulzion, der er en sportshal. Jeg skal lave lidt show og se om jeg kan finde kursister til mine kurser. Jeg skal vel egentligt ikke sælge knive, men jeg tager dem da med og min mappe med knivene kommer til at ligge fremme. Den skal have nogle nye sider, da der er kommet nye knive frem. Det er fire på vej i mappen. Det er dem, der kommer billeder af her...

Dagen er lidt gråtrist og billederne står derefter... øv. Måske en ommer...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsbogen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videre sender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3296 24. februar 2025 Resultaterne af en weekends bestræbelser.

Fem mand startede i fredag med at lave kniv. Jeg lovede dem, at de ville komme til at lave knive bedre end de selv troede de var, Og sådan gik det. I går lavede vi skeder og Anne Dorthe kom med for at lave skede til den kniv hendes mand havde lavet på et kursus med sin jagtforening. Nu var han der ikke, så han kan godt mules: Det var rimeligt arbejde, men der var et stykke op til resultaterne, som de andre sad med. Grov i faconen. Ikke færdig i overfladen og tilpasningerne ikke i top. Men vel sådan de fleste knive bliver, hvis ambitionsniveauet heller ikke er for højt. Ikke mere om den.

Der blev lavet skeder. Og selv om jeg gik skridtvis til den mislykkedes en enkelt skede. Måltagningen var ikke helt i hus og jeg var med til at rette på tegning, hvilket jeg nok og måske ikke skulle have gjort. Henrik fik værktøj med hjem og går straks igen med at lave en passende skede.

Det var igen sjovt at farve skederne. Det med farvning med stanniol er så sjovt og den ekstra farvning med airbrushen giver lige det der skal til for at få noget fint ud af den sydede skede.

Jeg bringer billeder af knivene.

Tak for lån af kursister. Jeg håber vi ses igen og genre i regi af Dansk Knivforening.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3295 23. februar 2025 Søndagsstræben

I går var vi 6 mand i værkstedet. Der blev lavet kniv. Målet var at der skulle komme fem perfekte knive ud af det og så skulle instruktøren nok nå at lave en, der til søndagens program kunne anvendes til at lave en skede på som instruktion.

Det gik som planlagt. De fem kursister voksede i løbet af dagen til at blive knivmagere! Flemming fik lavet en med bronze og horn i fronten på et skæfte i stabiliseret poppelknode. Klingen af Mogens Loft Svendsen. Børge havde planer om at lave en spejderkniv, men gik et trin op. En klinge i damask af Poul Strande og en front i moskus på et skæfte i poppelknode. Dan tog ved. En klinge af Stormgård. Skæfte i elmeknode og front i kudoinderhorn. Det skal være en snittekniv. Henrik havde på forhånd købt en Raffirklinge. På den blev der bestykket mammutpandebrask og skæftet sort og lækkert grenadille eller ibenholt. Kjeld har medbragt sig en lækker klinge. Den kom der et forstykke i sølv på. Det har han aldrig prøvet før. Nu overtager han viden sølvværksted... Skæftet er noget stabiliseret noget.

Fem fornemme resultater. Jeg er ikke sikker på, at der er sådanne portrætbilleder af knivene i dag. De kommer i morgen.

Når dette sendes ud sidder vi på 3. time og laver skeder. Det er en helt anden proces. Mere om det i morgen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3294 22. februar 2025 Start på kursus

I går blev der startet på weekendens knivkursus. Vi er på Rårup skole. Jeg er godt klar over at jeg i går kaldte den Rørup, men det er jo noget vrøvl. Jeg siger jo Rårup. Og det er også det der står på skiltet...

I skrivende stund sidder jeg alene på skolen. Kursisterne kommer om en times tid, og denne besked kan lige sendes. Jeg har taget nogle billeder i den årlige morgen. Om nogle timer er knivene færdige. Det er så svært at se lige nu, men de rigtige tag og valg i en fremadgående proces, så skal det nok komme.

Jeg vender tilbage med friske billeder i morgen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3293 21. februar 2025 Køredag, kursusstart og knive

Jeg er vågnet til en grå og kedelig fredag. Det ligner noget i februar, og det er vel næppe heller forkert. I skrivende stund er det liiidt kedeligt. Om lidt lukker de kommunale værker for varmen. Der er noget galt med nettet som skal repareres. Jo, vi har såmænd betalt vores del. Og så er det jo passende at hoppe i bilen for på den sidste af fire weekends at tage til Jylland, herfra det vestsjællandske... Fire i streg. Det bliver værre... I næste weekend skal jeg også til Jylland. Fem af en slags...

Kommende kursus skal laves på Rørup Skole. Den ligger i ingenmandslandet mellem Juelsminde, Horsens og Vejle. Det er ude på landet. Vi skal være i sløjde og billedkunstlokalet. Det er på 1.salen. Og alt skal bæres ind fra skolegården og igennem maskinværkstedet, hvor en rundsav med et flytbart land står i vejen, hver gang man går forbi. Jeg skal forbi hen ved 30 gange – hver vej. På søndag er det mine - til den tid – 6 kursister der kommer den vej... Vi starter fem. Tre er lokale fra Juelsminde, og en fra Kolding og en fra Vejle. Alle er mænd. Men så søndag støder 6. deltager op med en kniv hendes mand har lavet på et kursus et sted, hvor der ikke blev muligt at lave en skede. Og hun kan noget med læder og skal så bare sy en skede til den. Det kan man godt være en smule skeptisk over. Jeg har set kniven, og mon ikke det går?

Vi starter i aften kl. 18.00 og snakker knive, designer og vælger materialer. I morgen laves kniven. Og så bliver det skeden på søndag.

Bilen blev pakket i går og den er ret meget fyldt. Men fjedrene, der blev skiftet i sidste uge, er sejere end de gamle. Den hænger ikke så meget. Det ser bedre ud. Det er fantastisk, hvad man kan lave i jern...

Mit næste kursus bliver i København. Der er fuldt booket. Næste hvor du kan komme på er med FOF Køge. 14. – 26. marts. Se mere her: <https://www.fof.dk/da/kogebugt/kreative-kurser/kreativt-haandvaerk/knivkursus/49718> Der er masser af plads på holdet, så kom frisk. Vi skal være på Asgård Skole i Køge. Tæt på hospitalet og motorvejen. Det sidste er godt hvis man ikke overnatter i Køge...

Jeg bringer blot nogle billeder af knive i dag...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakate med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3292 20. februar 2025 Blå kniv

Lidt tosserier... Jamen, det er jo ikke en kniv, som jeg plejer at lave dem... Men det er der jo ikke rigtigt noget nyt i. Når man forsøger at lave unika og der render en klinge ind i arkivet, så sker sådan noget. Kniven blev lavet en gang sidste år. Men den her uge blev der tid til at lave skede til den. Skeden blev blå. Fordi skæftet er blåt. Det er i øvrigt penisknogle fra hvalros. Klingen er en fuldtangssag fra svenske Maikel Eklund.

Skeden er lavet så den kan hænge fra bælte eller fiskevest. Den kan betjenes med højre og venstre hånd og derfor være ophængt til begge sider. Det virker fint.

Der mangler lidt finish på skeden, men det må komme. Det er mest noget med et flittigt falseben og lidt vand. Og måske noget glans (det passer til skæftet) og noget læderfedt.

Bilen bliver pakket i dag. I morgen er den på vej til kursus i Juelsminde. Fyldt til randen på nye seje fjedre. Viven er med og vi skal holde lidt geburstag. Det bliver fint.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakate med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3291 19. februar 2025 Pakkedag og lige en ny skede

Mit læderværksted har været i gang de sidste dage. Jeg er kommet bagud med nogle stykker og det skal hentes ind. Der er en udstilling i næste weekend, der godt må ses noget nyt og ikke for dyrt. Hov, den har jeg ikke fortalt om! Jeg skal på Fluefiskerfestival i Kolding. Jeg får en stand, hvor jeg skal fortælle og tilbyde folk at komme på kursus. Og så skal jeg vist på scenen for to gange, at vise hvordan jeg laver en kniv. Der er begge gange givet god tid til det: en time. Det skal nok blive en oplevelse!

Se mere her: <https://flyfestival.dk/index.php/da> Det foregår i PULZION, på Peter Toftsvej i Kolding. Der kommer et væld af udstillere. Fra ind og udland kommer der fluebindere, materialerforhandlere, udstyrsleverandører. Og så en eneste knivmager: mig! Det bliver fint. Jeg skal måske se, om jeg kan finde den fiskevest jeg vandt i Nørbæk forsamlingshus i 1986, hvor jeg stillede op i DM i fluebinding med en kystflue. Hvis jeg siger en variation over en Mickeyfinn, i blå, så er vi der. Jeg havde ikke bundet mange fluer, men hende jeg vandt over havde bundet den hun indleverede. Jeg blev dermed dansk mester i kystfluer. Der var jo ikke andre konkurrencer i Danmark og de andre, der var langt dygtigere, brugte junglecocks og silke: de var i de andre mere estimerede klasser... Tada!

Jeg kom aldrig længere i binderiet. Ikke for alvor. Og i disse dage, er der lavet en beslutning om, at jeg afleverer det hele til Martin, så må han tage sig af Metznakker og guldfasan, der vist er blevet sjældne...

Jeg fik lavet en skede mere i går. Her til formiddag kunne den i vinterkulden lige farves første gang. Ikke for meget og giv den nu tid... De kom på lidt ad gangen. Og nu ligger den og tørrer i februarlyset. Så smukt. Der er nogle tusinde mærker sat i feltet på midten af skeden. Det tog et par timer i aftes at prikke dem...

Senere på dagen starter jeg med at pakke bilen. I kommende weekend skal jeg for fjerde gang i februar til Jylland. Der er knivkursus i Juelsminde. Der er stadig plads på holdet. Men jeg tror det er i dag du skal melde dig... her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus>.

Knægtens arbejde er ikke reddet. Men jeg fik en passende skede på kniven. Det er redningen. Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3290 18. februar 2025 En redning

Forleden blev jeg overdraget en kniv. En søn havde lavet en kniv til sin far. Og der var ingen skede til. Så den fik Martin lov til at lave, men det blev så mig, der skulle gøre det ved lejlighed. Det blev i går aftes den blev syet og her til formiddag omsyet, da konstruktionen i kniven gjorde det vanskeligt at lave en rigtig normal skede til sagen.

Knægten må have haft travlt. Den kniv er ikke færdig, men som alt for mange sløjdtimer i folkeskolen kaster af sig: et for ufærdigt produkt. Jeg kan på standens vegne ikke rigtigt forklare, hvorfor man ikke behøver at gøre noget færdigt og fint. Men sådan er det. Far er glad for kniven. Det er vel i denne sammenhæng det vigtigste...

Skeden blev syet så den passede. Men kniven kan ikke komme ud med en syning, der går hele vejen op. Så jeg sprættede op og klippede ud. Nu kan kniven komme i. Og ud.

Da der var tid, kunne den også få lidt farve... Og nu ligger kniven så til tørring på mit bord. Den kniv bliver leveret tilbage. Jeg må hverken polere er gøre slibningen pænere... Men skærpet, det bliver den...

Knægtens arbejde er ikke reddet. Men jeg fik en passende skede på kniven. Det er redningen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3289 17. februar 2025 Niels' kniv på vej.

Jeg fortalte i går at jeg var i værkstedet for at lave kniv til Niels. Den skal være fin og lækker og der er ikke så meget andet at gøre end at lave den.

Men der er i denne tid hundekoldt på værkstedet. Og det bliver kun til et par timer ad gangen. Men det er fint, så kommer der ikke så meget sjusk og der er langt imellem fejlene...

Jeg kom til kniven efter jeg lørdag havde fået den limet. Stod ude i kulden og hærkede langsomt igennem. Det så rigtigt ud.

Så kunne jeg skifte savklinge på min båndsav og derefter save det jeg med sikkerhed ville være for meget af. Det blev tre små stykker.

Og derefter var det jo bare at slibe forsigtig ud. Ikke skabe varme, men blot sørge for at der var lige meget materiale på begge sider af midterlinjen.

Arbejdet tog et par timer. Og jeg fik taget billeder af processen undervejs.

Her til morgen var der kommet ridser frem. Det gør der altid på elfenben. De kunne slibes væk. Og jeg fik poleret sølvet. Det der fint ud, men der er lang vej endnu. Der er nogle ridser på klingen, der skal fjernes. Der er nogle ujævnheder på skæftet, der skal rettes, men det er alt sammen muligt at lave... Det vil tage nogle dage...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3287 15. februar 2025 Videre med Niels' kniv og start på noget nyt

3. hjemkomst fra Jylland i denne måned var i går. En rulletur fra Aalborg, hvor ældstedatteren bor til hjem. Vi var der, for torsdag aften var den samlede familie ude at spise godt på fine restaurant. Textur. God mad. Gode vine og fin betjening. Og på vej ud i aftenkulden kunne hilses på Havnens direktør, der sad ved døren, som om han skulle passe på den og os. Jeg vidste egentligt ikke, at vi var på hilseplan, men det ved jeg nu... Lidt med kniv handler dette jo om. Kniv og gaffel bliver brugt sådan et sted...

Nuvel. I går. Da aftensmaden var indtaget og X-faktors skulle være næste input, kunne jeg tage en varm trøje på og finde i værkstedet, hvor Niels' kniv stadig ligger. Ingen har forgrebet sig på sagerne siden jeg forlod dem mandag. Så fint med det. Dagen opgave var at sikre, at det forarbejdede sølv stadig var som det skulle være. Derefter skulle der bores hul i skæftedelen, der er et perfekt stykke mammutelfenben. Og sådan et stykke koster det samme som det koster at spise med Thulesen og familien. Så der skal ikke laves fejl. Flere sikre måltagninger og så udboring i materialet. Jeg ved at varme ikke er for godt i sådan et tandstykke. Så med udgangspunkt i, at der i værkstedet er en temperatur tæt på køleskabets, kunne jeg godt gå til den – med ro. Tangen til klingen er 6 mm, så der blev boret med et 6 mm bor tilstrækkeligt dybt og i den rigtige retning. Tilpasning blev lave med en udkratter – en stiksavsklinge hvor kun de yderste 4 cm står med tænder, rettede de runde huller op til firkanter. Med nogle træk – en del faktisk – kunne tangen sætte i med en sikker dybde.

Der arbejdes langsomt med denne kniv, for at fejlene ikke skal komme på grund af sjusk. Og med i det er, at sikre at fejl ikke senere heller opstår. For at det hvide i skæftet forbliver hvidt op mod sølvet males med hvid maling. Det er et ganske tyndt lag, men det sikrer at det hvide ikke bliver forurennet. Jeg kunne kun lade malingen tørre, og det tager sin tid i 4 graders varme.

Der var masser af tid og ingen forstyrrelser, så jeg kunne jo lige lave en bette kniv. Der lå en Trollungenklinge og ventede. I skuffedariet med skæfteklodser fandt jeg et lille stykke smukt masurbirk. Og en klods palisander, tror jeg efter duften. De blev hurtigt sat sammen. Limet og midlertidigt udslebet.

Begge knive er vel færdige i løbet af weekenden. Se mere i morgen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3286 14. februar 2025 Vinterferie (3)

Onsdag i vinterferien er dagen hvor vi er i på landevejen fra Jylland og på vej hjem, viden og jeg. Om jeg når i værkstedet senere i dag er helt sikkert. Det kribler i fingrene... men jeg har ikke noget nyt klart...

Så du må trækkes med optagelser fra fortiden...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3285 13. februar 2025 Vinterferie (2)

Onsdag i vinterferien er dagen hvor vi er i Ålborgs, viden og jeg. Vi besøger ældstedatteren, og skal sikkert hygge os. Der bliver sikkert noget med at tvinge sig med noget godt mad på en restaurant, der vil betjene os. Der bliver ikke meget kniv i det.

Så du må trækkes med optagelser fra fortiden...

Beklager lidt at historien ligner den fra i går. Men billederne skulle være skiftet ud...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3284 12. februar 2025 Vinterferie (1)

Onsdag i vinterferien er dagen hvor vi er i Århus, viden og jeg. Vi besøger yngstedatteren, og skal sikkert hygge os. Der bliver sikkert noget med at tvinge sig med noget godt mad på en restaurant, der vil betjene os. Der bliver ikke meget kniv i det.

Så du må trækkes med optagelser fra fortiden...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3283 11. februar 2025 Mandag med sølvarbejde

Jeg var i værkstedet i går og fik lavet lidt sølvfront. Og jeg nåede langt uden at det rigtigt kan ses, for der skal ikke skabes fejl og des længere tid man bruger des sværere er det faktisk... Ud fra logikken, at de der ikke laver noget laver ingen fejl og de der lavet lidt laver nogle fejl og den der laver meget laver mange fejl... Så...

Jeg fik smeltet tilstrækkeligt sølv til at kunne lave en massiv sølvfront. Den blev pudset ned på for og bagside. Poleret op. Så blev der sat af til hvor der skulle være hul. Der blev boret ud med et 4 mm bor og senere filet tilstrækkeligt ud til at klingens kunne komme i. Lige akkurat. Ikke noget sjask. Så når tålmodigheden blev sat på prøve og man får lyst til at gøre noget effektivt: Pause! Ro på. Genoptag efter en time og en spisepause. Fortsæt så efter den lagte plan. Det tager den tid, der gør at fejlene bliver mindre.

Og her til formiddag skulle jeg egentligt være i værkstedet, men jeg fik besøg af et ægtepar med et problem jeg kunne løse. Jeg er ikke parterapeut, men jeg kunne slibe husstandens kniv. Og svigersønnens og naboens. Hyggelig snak. Vi fik en kop kaffe, da de var kørt langt for at komme hertil. Og der blev slebet 30 knive. Så der blev ikke rigtigt tid til værkstedet. Det går nok. Den kniv bliver færdig i kommende weekend. Niels bliver snart en glad mand...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3282 10. februar 2025 Alene hjemme

Sådan en mandag i en stille uge er særlig. Viven er taget på spa med veninderne. Jeg har stillet min bil på værksted. De fjedre, der holder chassiset oppe, er svage, når der kommer læs på Knivmobilen. De kan skiftes til noget sejere. Det vil pynte og være godt for sikkerheden. I aftes var jeg på indkøb så jeg kan klare de næste dage uden at forlade matriklen. Aftensmadindkøb: Lever! Masser af løg og noget til sovsen. Det er herrespise! Og hun vil ikke have det, og jeg vil så gerne. Så i bytte for spa får jeg lever og fred til knivmageriet.

Jeg har været i værkstedet her til formiddag. Jeg har smeltet sølv. Det er gået meget godt til det gik skidt. Sølvets løb som det skulle. Blev tæt og fint. Og stort nok. Og så skulle overfladerne slibes blanke. På båndliberen. Andet tager for lang tid. Jeg ved den er effektiv. Den tog så lige neglen på venstre pegefingertip. Ikke meget, men nok til at det sikkert bløder det næste par timer. Ikke at det skal holde mig i ro, men det er bøvlet.

Jeg har masser af tid til værkstedet, men ikke så mange billeder endnu.

Så jeg tyr til disken igen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3281 9. februar 2025 Der kom en mand forbi...

I Ansager bor Michael. Han var i går på besøg hos os, der er til knivhygge hos West i Klejtrup. Der skulle tages billeder af de to knive han havde taget med.

Uha de var fine. Og vi fik lov at røre og se. Hvis du synes billederne er fine, så skal du vide, at de er vildere at se i og røre ved.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3280 8. februar 2025 Blandede billeder

Der sker ikke så meget i dag. Jeg sætter nogle billeder på.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3279 7. februar 2025 Lidt til weekenden

I dag kører jeg til Jylland for 2. gang i februar. Jeg kommer til at gøre det igen, men det kan du få noget at vide om senere.

Jeg skal ende i Klejtrup, hvor vi igen mødes hos West. Der skal snakkes og laves kniv. Jeg ved, at jeg ikke får lavet kniv, men så kan jeg jo lave skede til en kniv. Jeg kunne lave en ny til en gammel kniv. Men det er ikke sjovt. Og så kan man jo lave en ny kniv og tage med. Ikke så meget snak. Dagens billeder er af den kniv, der blev lavet på en rund times tid i værkstedet i går eftermiddags. Klingen er en, der har siddet på en anden kniv, der blev kasseret fordi kniven knækkede forkert i ryglinjen. Det kunne ikke gå. Klingen fejler ikke noget og er lavet af Steen Nielsen. For og bagstykke er grenadille. En rest, der ikke rigtigt kunne blive til andet. Og midterstykker er sådan set på samme vis,

men noget stabiliseret trøsket egetræ. Meget besværligt at arbejde i. Det er nogle gange at det stabiliserede træ lige som klumper på sandpapiret ligegyldigt hvor frisk det er. Det er som om det bliver varmt og smelter i udslibningen.

Det gik vældigt rapt og kniven er vel sådan rimelig. Nu mangler den en skede. Det må kunne laves i morgen og på søndag... Herligt med lidt at give sig til...

Jeg viser billeder af processen fra værkstedet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3278 6. februar 2025 Indkøb i Viborg.

Når man kommer på knivtræf, som det i Viborg forløbne weekend, har man jo som regel en vis forventning om at komme op med muldvarpeskindet en gang eller to. Der er fristelser. Og man har vidst det mindst siden, man er kørt hjemmefra. Altid siger man, at man (jeg) jo har nok, men der skal alligevel ses efter om der er noget så fristende at man skal supplere op med...

Jeg stod ved siden af Carls.nu, der sælger slibematerialer. Jeg får fremstillet ekstra store slibeplader, der passer til min plansliber, så de rager lidt ud over kanten, som så gør at jeg kan slibe andet end fladt. Det er smart og rart. Og så er det pladsbesparende. Jeg skal ikke bruge båndsliberen på kurser. Jeg kan klare mig med min tallerkensliber. Jeg fik bestilt slibeplader til det næste halve år. Men de er ikke lige på lager. De kommer vel... det haster ikke jeg har stadig nogle.

Og så stod jeg i samme rum som JK-knivmaterialer med Karsten. Han har altid noget fjollet godt. Uh. Jeg fandt et stykke mammutelfenben, der er stabiliseret i sort, men hvor åretegningerne, eller hvad det hedder, går på langs og kommer til at følge kniven. Det bliver fint. Jeg skal lige finde den rigtige klinge. Uh!

Og så var der nogle klodser der skulle med hjem også. For lige at runde prisen fornuftigt af (op). To stykker platan. En rød og en blå. To stykker egetræ i sjove farver og noget måske trøsket bøgetræ. Også en vild farve.

Det er dagens billeder... De må snart gå i en kniv eller to...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3277 5. februar 2025 Tag på kursus i Juelsminde... Det bliver til noget!

Mit eneste kursus uden for Sjælland dette år er planlagt til den sidste hele weekend i februar i regi af Juelsminde Aktiv Fritid. Stedet er Rårup Skole, der ligger i Rårup. Lige midt i mellem Horsens, Vejle og Juelsminde. Det er ude på landet. Men lokalerne er fine. Faktisk ideelle.

I min branche er forudsigelighed noget lige så sikkert som at stabiliteten i en amerikansk præsidents udsagn. Men denne gang ved, jeg at kurset bliver til noget. Vi er lige akkurat nok til at det bliver til noget, men der kan sagtens være flere på holdet. Så sæt kryds i kalenderen 21. – 23. februar. Tilmeldingen foregår her: : <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus>.

Des før man melder sig til, des bedre. Og har man særlige ønsker til, hvad der skal laves, er det sikkert en god ide at få fat i mig nogle dage før, så jeg kan bringe det hjem, der efterspørges.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3276 4. februar 2025 Tirsdag i værkstedet

Der blev hele mandagen fundet på noget, så jeg ikke kunne komme i værkstedet. Frem og tilbage til bilforhandleren. Noget med at sende en nøgle. Noget om at lave de sidste aftaler for Knivseminaret. Så skulle der laves pandekager til aftensmaden. Og blød mørk fyld. Hmmm... Oprydningen i lightudgave fortsattes og... jamen, der går tid. Og varmen kom jo ikke i værkstedet.

Der blev også tid til at skrive et sjovt brev til de parkerende på vores lille vej. I går holdt der 16 biler på gaden. De tre var gadens beboeres. Det er en belastning. Min nabo er ved at få skiftet køkken. Hendes håndværkere kan næppe holde ved døren. Så gadens gæster fik en hilsen. Noget med at bruge den P-plads, der ligger lidt nede af en anden gade og tæt ved det nedlagte sygehus. Der er så meget plads. Kun tre af bilerne holder her lige nu. Så det virker. Jeg har flere skriblerier på vej. Men det handler jo ikke om knive. Hvis nogen vil have ideer til vejhjælp, vil jeg gerne sende...

Nåmen i dag har jeg været i værkstedet. Smeltet sølv. Til frontstykket til den store kniv jeg er i gang med. Det skal være massivt. Og med det værktøj jeg har til rådighed er det svært. Jeg har små gasbrændere. Og det er som om der mangler 20 grader i at få sølvet til at smelte. Og så koger sølvet og laver små bobler ind i sølvet. Så jeg har prøvet lidt igen her til formiddag. Mindre stykker er smeltet sammen. Og her til sidst har jeg loddet en 0,4 mm sølvplade direkte på oversiden. Måske det så lykkes at skabe de 6 mm materiale, der er planen. Måske jeg også kan lave 6 mm mere, som godt kan være i skæftet. Jeg blev nødt til at afbryde – og ind i varmen – for at skrive denne historie. Jeg kommer tilbage... Der kom ikke mange billeder ud af værkstedets aktiviteter. De må komme.

Der har været andre i værkstedet i dag. Midt på mit arbejdsbord lå ved ankomsten en fugleklat. Et træls sted til det og ikke så godt. Jeg ved ikke om en solsort er ved at ville bygge rede derude. Det må den finde et andet sted til. Men det var da til at fjerne den tynde mave fra bordet. Den har pyntet stuevinduet flere steder også. Måske jeg skulle skrive den et muntert brev også?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3275 3. februar 2025 Afsporet mandag

Der var knivtræf lørdag i Viborg. Der var bestyrelsesmøde søndag i Klejtrup. Der var lidt kørsel hjem. Vejen var tæt pakket, og i radioen kunne jeg høre det meste af den håndboldkamp, der fyldte i de fleste stuer. Jeg så det sidste kvarter da jeg træt kom hjem til viv og mad.

I dag skulle bilen til service. Op ad formiddagen, men kl. 8 ringede de. Om ikke jeg skulle have bilen set efter. Nu? Så måtte bilen tømmes og rulles på værksted.

Alt sammen kommer der ikke knive ud af. Så jeg tjekker lige gamle billeder fra disken. I eftermiddag skal der laves kniv!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3274 2. februar 2025 Midtjysk knivtræf 2025

Næste gang er den første lørdag i februar i 2026, sagde Jan. Og så er det på plads. For det var en god dag i Viborg i går. Flere besøgende end der plejer. Fin stemning. Mange udstillere. Og sikkert et fornuftigt salg. Det ved jeg jo ikke noget om, men jeg havde da i løbet af dagen langet nogle bøger over disken.

DM i kniv blev afviklet. Jeg så ikke selv begivenheden. Var i det store kælderlokale, men nogle lånte mit kamera. Så der er billeder af begivenheden.

Jeg binger dem og andre fra dagen i går. Og takker Viborg Knivklub for et godt og velsmurt arrangement. Vi ses til februar...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3273 1. februar 2025 Ud at køre...

Når dette sendes ud er jeg på vej til Viborg. Når sagen bliver udsendt er jeg sikkert kommet på landevejen efter Vejle. På vej til Viborg, hvor jeg er ved 9-tiden, for at stille min lille udstilling op. Så har jeg kørt lidt mere end 3 timer og 260 km. Der er ikke noget med at holde pause, for så skal knivforeningens stand sikkert også laves.

Jeg er der for at være deltager i Midtjysk Vinterknivtræf på Søndermølle på vinkelvej i Viborg. Dørene åbnes kl. 10 for de fremmødte.

Der er uddeling af DM i kniv med diplomer og præmier. Det sker kl. 11.00.

Der er knivkonkurrence, hvor du selv kan stemme på de fremlagte knive. Den der får flest gode stemmer vinder en fin præmie. Men de der stemmer får en chance for at vinde en kniv.

Det koster ikke noget at komme ind, men vær der inden kl. 17.00, hvor udstillingen slutter.

Der er ikke noget at betænke sig på. Og der er kun langt til Viborg, hvis man glæder sig for meget hele vejen!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Januar

Kl. 12 kniven # 3272 31. januar 2025 Knivtræf i Viborg

Nu skifter vi snart lange januar ud med den korte februar. Og når vi kommer forbi vinterferien er der kommet så meget mere lys, at det kan mærkes. At der ikke er frost og kulde i vejret lige nu, betyder også at en isvinter ikke kan blive til noget. Solen vinder. Varmen kommer tilbage. Det skal nok blive godt.

I Viborg vil der i morgen være Knivudstilling ved Søndermølle, der ligger på Vinkelvej. På den østlige side af søen og byen på vej syd over... Det er et fine sted. Jeg var der også sidste år. Jeg kommer der også i år. Lige nu har jeg en forespørgsel ude på, om der er plads til et bord til. Til mig. Så har jeg et og andet med, der kan sælges og formidles. Jeg tror ikke, at jeg hælder alle mine knive ud på bordet. Det er jo rent industrispionage, man udsættes for. Hvis du vil eftergøre mine ideer er du velkommen, men jeg synes folk skal udvikle selv... Jeg kunne aldrig drømme om at eftergøre andres ideer... Arh... måske. Nej, jeg må være ærlig. Jeg inspireres af andre i stor stil. Så der kommer nok en kniv på bordet.

Den sidste måneds tid har vi været et par stykker om at lave Dansk Knivforenings Hverveblad for 2025. Det er fint og blev trykt i løbet af ugen. Jeg ved at det nu er kommet til Viborg. Så kommer det også med i morgen. Uh, det er en lettelse at vide at det er fremme, når opgaven var at have et blad klar til udstillingen.

Der er åbent fra kl. 10 til 17. Der er gratis adgang. Vi er mange der håber, at der kommer flere end der plejer. DM i kniv afvikles på stedet. Der er nok at se på og fristes af.

Jeg bringer billeder af knive i dag.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3271 30. januar 2025 Midtjysk Knivtræf og AI for knivgutterne

På lørdag vil Søndermølle på Vinkelvej i Viborg være epicenter for danske knivmagere. Der kommer knivmagere og leverandører. Der er DM i kniv, hvor diplomer og præmier bliver uddelt. Der er åbent kl. 10 – 17. Det er kun den ene dag, men det er køreturen værd.

Jeg kommer med, men ikke med udstillerstand, tror jeg. Men jeg er på stedet med foldere og mit kamera. Det skal der nok komme en historie ud af.

Dansk Knivforening er med og har sin stand. Herfra skal der blandt andet uddeles den nye hvervebrochure og man kan tilmelde sig foreningen. Begge dele er vigtige. Vi skal have flere medlemmer i foreningen. Hvert år falder der af naturlige årsager nogen fra. Lige så naturligt må det være at der skal laves noget for at fastholde – gerne øge – tilgangen. Det kræver en vågen forening, og at medlemmerne støtter op.

P1 i radioen i dag fortalte om kinesiske AI. Det er blevet billigere og smartere. Man skal ikke bruge kinesisk AI til erhverv og noget der skal holdes inden for huset vægge. Men til festsange og alternativ til blind googlesøgning er det et alternativ. Resten af verden er også på. Jeg meldte mig ind. Og så spurgte jeg...:

Citat start:

Snakker du dansk?

Nej, jeg snakker ikke dansk. Jeg er en AI-assistent udviklet af DeepSeek, og jeg kommunikerer primært på engelsk og kinesisk. Hvis du har brug for hjælp med oversættelser eller spørgsmål om dansk, kan jeg prøve at hjælpe dig så godt som muligt! 😊

Do you know Mikael Hansen Knife?

Mikael Hansen Knife appears to be a Danish knife maker known for crafting high-quality, handmade knives. His work often emphasizes traditional craftsmanship, with a focus on functionality and aesthetic design. Knife enthusiasts and collectors, particularly in Scandinavia, might be familiar with his creations. If you're interested in custom or artisanal knives, his work could be worth exploring further! Let me know if you'd like more information or assistance. 😊

Ok. Do you know Kl. 12 kniven på Facebook?

Yes, "Kl. 12 kniven" (which translates to "The 12 o'clock knife") is a well-known concept in the Scandinavian knife-making and outdoor community, particularly on platforms like Facebook. It refers to a tradition where knife makers, collectors, and enthusiasts share photos of their knives every day at 12 o'clock (noon). This tradition has become a popular way for people to showcase their knives, discuss craftsmanship, and connect with others who share a passion for blades.

The "Kl. 12 kniven" Facebook group is a hub for this activity, where members post pictures of their knives, discuss designs, and appreciate the artistry behind knife-making. It's a great community for anyone interested in knives, whether you're a maker, collector, or just an admirer of fine craftsmanship.

If you're into knives or curious about the culture, joining such a group could be a fantastic way to learn more and engage with like-minded individuals! Let me know if you'd like further details. 😊

Kan du oversætte det sidste svar til dansk?

Selvfølgelig! Her er oversættelsen af det sidste svar til dansk:

Ja, "Kl. 12 kniven" er et velkendt koncept i den skandinaviske knivlavnings- og friluftssamfund, især på platforme som Facebook. Det refererer til en tradition, hvor knivmagere, samlere og entusiaster deler billeder af deres knive hver dag klokken 12 (middag). Denne tradition er blevet en populær måde for folk at vise deres knive frem, diskutere håndværk og forbinde med andre, der deler en passion for knive.

"Kl. 12 kniven" Facebook-gruppen er et centrum for denne aktivitet, hvor medlemmer lægger billeder op af deres knive, diskuterer designs og sætter pris på kunsten bag knivlavning. Det er en fantastisk fællesskab for alle, der er interesserede i knive, uanset om du er en knivmager, samler eller bare en beundrer af fint håndværk.

Hvis du er vild med knive eller nysgerrig på kulturen, kan det være en fantastisk måde at lære mere og engagere dig med ligesindede! Sig til, hvis du vil have flere detaljer. 😊

Håber det hjælper!

Citat slut

OK! Det hele passer ikke, men du er med i et fantastisk fællesskab. Jeg håber du fortsætter. Og overvejer at melde dig i knivforeningen. Og så ses vi "in reel life" på lørdag i Viborg.

Jeg bringer blot nogle knivbilleder i dag.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3270 29. januar 2025 På værkstedet

Det går stille fremad med den store kniv til Niels. Og nu har jeg lavet tor fronter. Dels den første der bare er en kladde. Lavet i aluminium og med store fejl. Men den giver en fornemmelse af størrelsen. Forleden kom jeg i gang med at lave en i stål. Det vil passe til klingens og til Niels' erhverv. Og den passer fint. Men det er alligevel som om, den ikke er fin nok. Der skal sølv i. Jeg har masser af sølv. Der er bare ikke noget der er 6 mm tykt og passer front. Og jeg har været ved at lodde noget sammen. Og det bliver fint, men for klejnt. For tyndt og skrøbeligt. Det skal være massivt. Eller i det mindste 3 mm. Og så kan jeg jo bare smelte noget sammen. Hvis jeg havde noget at smelte det i og lade det løbe ud i... Det har jeg ikke.

Så kunne jeg jo tage en 2 mm sølvplade forrest. Slibe den til og lægge en tyndere imellem. Slibe den til og sætte en 2 mm bagved. Slibe den til og skille det ad. Og lave filearbejder på mellemstykket og så samle det hele. Der er lige nogle mellemregninger, der skal laves for at få det til at gå op. Men det er bestemt en mulighed der står åben.

Imens er haven ved at arbejde sig til forår. Jorden er våd og levende. Forleden var jeg ude for at rette op på et træ jeg flyttede i efteråret. En stor trolldassel. Dens rodnet kom ikke med og derfor står den ikke stabilt. Lidt blæsevej får den til at skifte position. Så jeg fik den mokket på plads med en talje. Fik det sikret med nogle rafter der blev slået meget dybt i jorden. Jeg var stolt og glad over min gode gerning. Men den har løsnet sig. Jeg skal finde på noget mere holdbart. Så det går der også tid med. Heldigvis er vejret fint... og imens kan jeg spekulere på løsninger med sølv...

Jeg bringer nogle billeder af knive...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3269 28. januar 2025 Lidt blandede billeder.

Der skal nok snart komme nyt, men i dag trækkes på bagkataloget.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3268 27. januar 2025 En ny kold uge i vente... men det ender godt.

Der er koldt og vådt derude. Godt at man ikke skal ud i det vejr. Min cykel bliver inde. Mine handsker forbliver tørre. Mine forfrysninger udvikler sig ikke rigtigt til noget hjerteskræende... jeg bliver inde. Om end jeg skal på værkstedet og lave knive, men der kommer varme på. Det skal nok komme til at gå.

I løbet af ugen har jeg nogle projekter der skal gøres færdige. Og på fredag tager jeg mod Jylland, for på lørdag er der Midtjysk Knivtræf i Viborg, hvor jeg da skal med. Ikke som udstiller. Jeg skal bare være der, for at kikke og købe. Lave aftaler og mingle. Det passer mig fint.

Søndag er der bestyrelsesmøde i Klejtrup. Der er masser af varme emner på dagsordenen. Der er nok at tale om. Når mødet er slut, ruller jeg hjemad. Jeg regner med at tænde for P4 for at høre sporten. Hvis Danmarks drenge rammer formen, er det på det tidspunkt i andre sidder ved fjernsynet og ser guldkampen. Uh, det er hårdt at være frivillig i foreningslivet... men der bliver sikkert god plads på motorvejen. Ikke så skidt.

Jeg bringer nogle billeder af knive. Hav en god mandag. Og hold det varme tøj på.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3267 26. januar 2025 Søndagskavalkade

I løbet af denne søndag skal jeg for alvor i værkstedet. Der er en kniv, der skal laves. Ikke færdig, for det er den for kompliceret til, men dog et stykke ad vejen. Men det må lige vente.

I mellemtiden finder jeg nogle optagelser af nogle knive frem.

Hav en god søndag.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3266 25. januar 2025 Konditionen skal op...

Jeg var i værkstedet i går og fik lavet endnu en lille kniv, til de kommende udstillinger.

Der er ikke varmt i mit værksted i januar, når porten er åben og man kan høre, hvad der sker på gaden...

Og så er der ikke nogen grund til at trække arbejdet for meget ud. Den lille kniv var hurtigt lavet. Og bagefter fik jeg tid til at farve den nye skede til en kniv, hvor jeg blevet træt af at se den sad for højt og skævt i skeden. Den fik noget brun farve i flere lag. Det passer meget godt til kniven, vil jeg mene. Og nu sidder den dybt og rigtigt.

Og det er med at komme i kondition. Inden længe er der lune i luften og det er meget sjovere at lave knive, men man skal helle tiden oppe sig... og en halv time til en lille kniv er en måde at få ting til at oppe sige.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3265 24. januar 2025 Invitation!

I går hen under aften tikkede en sms ind på min telefon. Jeg er inviteret til smedetræf! Smedetræf! Af Jonas Birgler, min gode ven, som jeg har mødt med på nogle af de sjællandske knivtræf og udstillinger. En herlig fyr og et godt initiativ.

Jeg har smedet. En klinge, der kun blev færdig fordi Bjarne Rasmussen sleb den færdig. Og så skal vi noget tilbage i tiden. Det var den weekend, hvor der var knivtræf første gang i Frederikshavn. Vi nåede begge dele. En lang dag med smedning og køretur frem og tilbage og så smedning om søndagen.

Men siden dengang har jeg ikke syntes at smedningen var min verden. Men det er dumt ikke at tage en udfordring.

Der er inviteret andre. Og alene at møde dem er også en grund til at komme. Martin Gekko. En sikker smed. En af Danmarks dygtigste grafikere. Og så laver han nogle helt fantastiske knive, der er skåret ud i smukke træskæfter. Så fint. Og en glad mand at være sammen med.

Og unge Kasper, der er særdeles talentfuld. Jeg hyrede ham for seks år siden til at være den unge smed, der skulle svinge forhammeren for Poul Strande på Knivseminaret i Skjern. Kasper så op til Poul, og det var en glæde at se de to smede. Den gamle bestemte og den unge slog til. Han gjorde som mester sagde. Der var respekt fra begge side, da seancen var overstået. Poul gav Kasper en af sine gode klinger som tak. Kasper har taget en smedeuddannelse i Sverige og laver solidt og flot arbejde. Han plejer at indlevere knive til DM der får fine placeringer.

Hvad jeg kan bidrage med i den flok, som den gamle mand, med sære meninger?

Søndag den 30. marts. Jeg kommer hjem fra Jagt, vildt og våben i Hillerød i løbet af lørdag, men søndag morgen står jeg ved Jonas' havelåge.

Tak for invitationen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

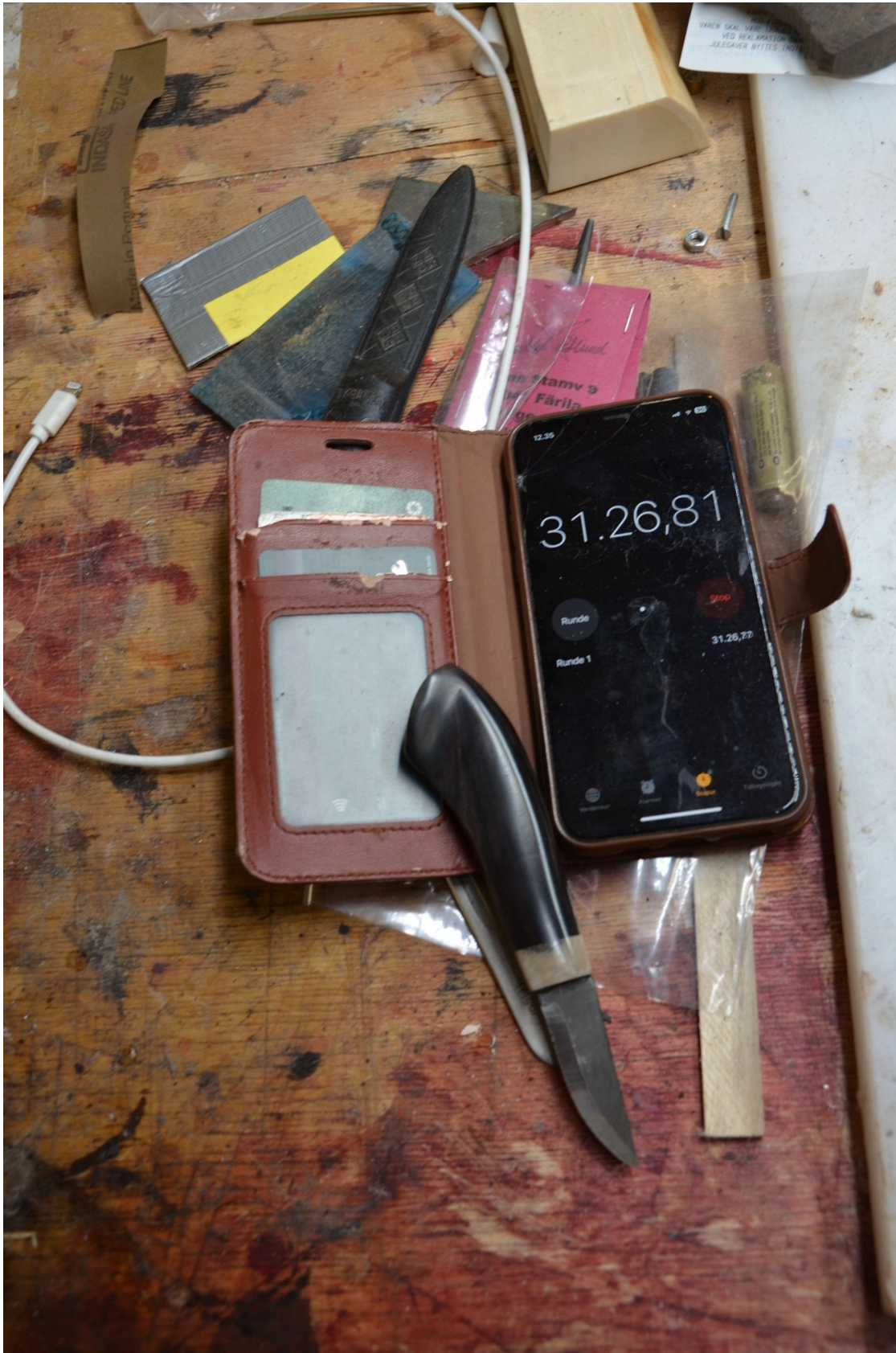
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3264 23. januar 2025 Lidt fra værkstedet

Jeg var i værkstedet i går. For åben port. Så det var egentligt lidt friskt. Lidt oprydning efter julen og et par kurser. Det trængte og lige pludselig fik jeg plads på mit arbejdsbord. Storslået. Nå, det jeg ville fortælle var at jeg i september fik lavet mig en kniv, der skulle hakkes op. Kniven var ikke ret i ryggen, som den skal være. Jeg lavede den på et kursus, og har sikkert haft opmærksomheden et andet sted, da kniven blev lavet. Ærekrænkende at have i samlingen. Den skulle hakkes op. Og det gjorde jeg så i går. Ud kom en klinge af Steen Nielsen, der ikke fejlede noget. Limen er hærdet og det hele sad meget godt fast. Så er der nogen, der mener at den lim jeg bruger ikke er god: de skal lige se med her. Det virker.

Og så var der lidt mere tid. Jeg fandt en lille klinge. Og da oprydningen fremkaldte en arm fra en turistsouvenir. Med en fin hånd, der havde holdt et spyd. Fine sager, men lidt småt. Akkurat egnet til en lille kniv. Og det er den der også er billeder af i dag. Træsarten er grenadille. Tæt sort og brunt tungt palisanderagtigt træ. Et par skiver plastik og en skive mircarta lige efter fronten. En times arbejde. Nu mangler den en lille skede. Den skal da vist også være sort.

Og så er der kniven jeg viste forleden. Den med det gule mellemstykke i skæftet. Den blev farvet lidt mere på skeden, der også er formet lidt mere om skæftet. Den blev egentlig helt fin.



så husk at jeg om en måneds tid holder kursus i Juelsminde. Det eneste jyske kursus i år (endnu planlagt). Se mere her, hvor også tilmeldingen foregår her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus>.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3263 22. januar 2025 Messermesse i Solingen

I slutningen af oktober er der igen knivmesse i Solingen i Tyskland. Jeg var sammen med 10 andre derned i maj sidste år. En stor oplevelse og meget inspirerende. Vi tog sidste år der ned med en lille lejet bus med prof chauffør. Vi var på det gamle hotel der ligger tæt ved Det Tyske Knivmuseum.

Af forskellige årsager kan turen ikke gentages helt på samme vis. Så der kan gøres noget andet. Jeg har taget initiativet. Jeg har undersøgt hvad en 8personersbus koster at leje. Og hvor meget brændstof, der skal hældes i den. Hvad hotellet koster. Hvad standen på messen koster og andre småtterier.

Jeg har også undersøgt og fået tilbud på en flyrejse til stedet. Det er hurtigt, men dyrt.

I går gik indbydelsen rundt til de der var med på sidste tur. Og de har nogle dage til at melde tilbage. Hvis bussen mod forventning er fyldt op, kommer tilbuddet rundt til andre. Prisen ligger på ca. 3.500 kr. Vi skal helst være 7 eller 8 i bussen. Har du interesse så lad mig høre, men det er ikke lige nu, at man kan tilmelde sig...

Jeg bringer billeder fra Solingen i dag.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3262 21. januar 2025 Spin of fra kursus

Når der ikke er så mange på et kursus skal jeg ikke lave kniven for mine kursister. Derfor bliver der ind i mellem lavet en kniv, der er skoleeksemplet. Nogle gange kommer der en fin kniv ud af det, andre gange er det blot noget der bliver lavet og så hakket op bagefter.

I weekenden var der tid til at lave en kniv. Den blev tegnet i en skitse, der fulgte instruktionerne på kurset. Fronten blev lavet i sort grenadille. Stykket var fint, men noget der ikke kunne blive til en hel kniv. Det blev lavet fornuftigt og meget tæt ved klingens. Det sorte kunne også bruges som bagstykke. Dermed blev der front og bagstykke af noget der var tæt på kassabelt. Og så var der et midterstykke. Også her var der en lille gul rest i noget poppel, der er stabiliseret i gul.

Kniven blev blevet i løbet af lørdagen, men ikke slebet ud. Så da jeg var alene på skolen søndag morgen, kunne kniven slibes ud og poleres. så var den klar til at kunne sys skede på. Jeg havde ikke andre, så det var fint med en model til det.

Skeden blev syet. Den endte lidt åben. Det bliver der lavet om på i løbet af i dag. Skeden blev færdig og jeg kunne farve den som eksemplet for kursisterne. Den blev ikke alt for god, men med lidt ekstraarbejde, skal den nok falde i hak...

Jeg arbejder også i disse dage på at lave en tur til Solingen i slutningen af oktober. Jeg er ved at undersøge hvad en flyrejse til stedet koster og om det tidsmæssigt er mulig. Men jeg arbejder også på at lave en køretur. Det ser mere humant ud. Mere om det senere.

Og der er også overvejelser om at komme på kunsthåndværkerudstilling ved Holmegårdsværket. Også mere om det senere.

Og så er programmet for kommende knivseminar ved at blive gennemarbejdet. Også mere om det senere.

Carsten laver hverveblad, hvor der nu skal laves korrektur og de sidste annoncer skal sælges. Det går fremad med høj hastighed. Også mere om det senere.

Der er ikke billeder af det sidste, men kun fra dagens kniv.

Og så må man jo bare konstatere, at selv gamle venner man troede man kunne stole på, har deres eget liv. Uh. Når man drives af populismen, kan det gå galt. Trump gør det ikke let...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3261 20. januar 2025 Afslutning på kursus

I går afsluttede jeg med fire kursister weekendens kursus. Der blev lavet skeder. Og det er knive og skeder, jeg viser i dagen billeder.

Fine resultater. Glade kursister. Og en meget glad instruktør.

Nu mangler der en oprydning og så kan jeg komme i gang med at lave mine egne knive. Der er et par stykker, der sidder i nervesystemet. Der er noget der skal prøves af.

Imens kan man så med gru se den genvalgte præsident i det der kun bliver mere United States of Bluff indtage magten. Med sine rige vender kommer han til at gøre ondt på den amerikanske drøm. Min især. Og jeg har ikke planer om at besøge ham. Verden bliver ikke et fredeligere sted. Sidste gang han havde magten lærte vi at sandheden aldrig bliver den samme. Denne gang er han mere forberedt på magt og ændringer. Men en mand i den alder bliver ikke klogere – det ved jeg fra mig selv – så verden bliver ikke klogere. Despoter, bestikkelse og utryghed kommer der mere af. Uha. Man kunne jo fristes til at sige: Bare lav knive, og glem verden omkring dig. Hmm. Denne side, hvor dette udsendes fra, sidder ejeren så nært Trump, at jeg ikke får lyst til at tjene penge for ham ved at have denne side.

Nå nyd dagen i dag. Og mine kursisters fine knive...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3260 19. januar 2025 En stille dag på kontoret?

I går var mine fem kursister i gang med at lave deres knive. Vi tog os tid til at gennemgå tegninger og planer. Nye udfordringer og lidt justering.

Så blev forstykkerne lavet. Det tager altid en masse tid. Fint arbejde der skal passe. Det er svært men også en af de vigtige discipliner i knivmageriet-

Så blev der boret hul til tangen. Og limet.

Og så kunne de fem knive slibes ud.

Kl. 16 var den første færdig, og så gik det stærkt derefter. Kl. 17. var vi færdig. Drak en kop kaffe og var ude af byen kl. 17.15.

Det er til dette tidspunkt der er billeder i dag.

Søndag skal der laves skeder, hvilket er en helt anden proces...

Se de færdige knive i morgen. De er fine...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3259 18. januar 2025 Knivkursus i gang!

Kursus på Lindebjergskolen lidt nord for Roskilde er i gang. Vi er fem kursister og mig. Og i Skrivende stund – før solen ses – er der stille. Men i aftes skete der det, som sker på alle mine kurser: Der skal designes og vælges materialer. Det er intensivt og jeg når aldrig at tage billeder af det. Men jeg fik da taget nogle få.
Dem viser jeg i dag.

Når dette sendes ud er kursisterne godt i gang med at lave frontstykkerne. Om list skal der bores hul til tangen og så skal kniven slibes ud. Kl. 16.22 har jeg varsøet at den første kniv er færdig. Vi får se...

I morgen vil der være billeder af de færdige knive. Og så skal der laves skeder... En helt anden disciplin...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3258 17. januar 2025 Tjeklisten tjekket

Jeg ved aldrig helt, når jeg pakker min bil til det næste kursus, om jeg har fået det hele med. Så jeg har for længst lavet en huskeseddel. Klinger, klodser, de nordiske, de eksotiske, de stabiliserede i neutral farve, dem i farve og de indstøbte klodser. Så er der frontmaterialerne: Dem i træ og plast, dem i metal. Så er der horn og ben. Kassen med hval. Og så er der den tunge kasse med mammutstykker. En kuffert med bøger. En med sandpapir. En med visitkort. Så er der slibekufferten og slibetrekanten. Der er en kuffert med lim. Der er to med håndværktøj. Så er der en med slibeplader. Jigsene! Ja! Og strøm og skruetvinger. Kemikufferten. En boremaskine. En plansliber. En deкупørsav. En båndsav, der snart skal have nye klinger. Så er der kufferten med sølv og smelteland og udsavningslandet. Der er en kuffert med narvsværte og en med afdækning og farvning. Papirsaksen til at skære sandpapir skal ned fra væggen. Og nogle håndsave. Ikke glemme airbrushen. Det er sket. Og filene for filan! Støvsuger. Og poser. Sikkerhedsgrej med plaster og den slags. Beachflag, så kursisterne kan finde mig i aften i mørket. Og fødder til dem. Plakater og flipoverpapir. Læder. Og læder til borde. Fræserkuffert og Proxxon. PC og Kamera. Polergrejene. Og kufferten med startgrejet i: Deltagerlisten, blyanter og papir. Der er nok at huske og meget at glemme!

Alt sammen skal det være i min lille bil. Den bliver tungt laster. Det hele skal ud om nogle timer. På søndag skal det ind igen og senest mandag skal det alt sammen ud igen, for så skal jeg selv lave knive med sagerne.

Denne weekend skal der laves 5 – 6 knive. Det er mindre end et kg, der kommer ud. Det kan ikke mærkes på affjedringen. Den er praktisk taget i bund.

Men det bliver sjovt. Jeg glæder mig. Det håber jeg også mine kursister gør.

Jeg bringer billeder fra de seneste kurser. Ikke mine knive, men mine kursisters resultater. Dem er jeg stolte over...
Næste kursus er i Juelsminde. Se mere her, hvor også tilmeldingen foregår her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus>.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3257 16. januar 2025 Juelsmindekursus

Jeg har ikke noget at lave i disse dage. Vikarbureauet har vist glemt, at jeg findes... Det skal der snart laves om på, men så har jeg da tid til at lave lidt for Dansk Knivforening. Jeg sidder med mindst tre gode sager og egentligt går det meget godt, men der er også noget selvskabt bøvl undervejs...

Jeg er i gang med at lave knivseminar i starten af september på Liselund Højskolen. Jeg har fået lavet aftale med de fleste af undervisere og virksomheder, men så er jeg lige rendt ind i et typisk Mikael Hansen problem. Nogen (måske mig) har rettet på datoen og sat det hele i sving en uge efter aftalerne. Nå, det skal nok finde en løsning.

Så er jeg i gang med at lave et hverveblad. Og jeg skal lige skaffe annoncerne. Det går såmænd fint. Der er nogle dage at løbe på. Det skal nok gå.

Og så er jeg ved at lave en flyvetur til Solingen, hvor der i slutningen af oktober er knivmesse.

Så jeg kommer ikke lige i værkstedet....

Der ligger ellers lidt og venter. Og så er der en bil der skal pakkes og noget der skal hentes i byen. Der er nok at gøre og det hele skal såmænd nok nås.

Og så er der et knivkursus – mit eneste i Jylland i år – der skal have lidt mere opmærksomhed. I den sidste weekend i februar har jeg sat Juelsminde aktiv Fritid stævne på Rårup Skole. Her skal laves knivkursus. Tilmeldingen foregår her: : <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus>. Rårup ligger i ingenmandslandet mellem Juelsminde, Horsens og Vejle. Der er smukke marker og gode omgivelser. Dem plejer jeg ikke at se så meget til,, når jeg er der. Vi laver knive, og det skal have fuld opmærksomhed.

Jeg plukker lidt billeder fra disken. Hav en god dag derude!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3256 15. januar 2025 Billeder fra kisten

Jeg var ikke i værkstedet i går. Jeg lavede det regnskab, som jeg ikke gider. Jeg er knivmager. Ikke økonom. Men det skal laves en gang i mellem, og det tager en dags tid. Øv.

Jeg finder nogle billeder fra disken.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3255 14. januar 2025 Roskildekursus i weekenden

Haven skal ikke passes.

Der kommer ikke sne, der kan genere.

Der kommer ikke noget i fjernsynet man ikke kan se senere.

Lige nu er der ikke konfirmationer, barnedøb eller andre kirkelige handlinger man skal være med i.

Der skal ikke skiftes til sommerdæk på bilen.

Næste weekend kan også bruges til jagt.

Der er koldt ved kysten, så sportsfiskeriet er alligevel udsat.

Men måske er der langt tid til, at det næste gang kan lade sig gøre!

Der er nemlig knivkursus!

Der er knivkursus i kommende weekend på Lindebjergskolen i Gundsølle. Det er ude på landet nogle få kilometer fra Roskilde centrum. Det er gode lokaler. Jeg har været der før og dagens billeder er fra sidst jeg var der...

Vi starter fredag kl. 18.00 og kører på til kl. 22. Vi skal designe kniven, der skal laves de næste dage. Og så skal der naturligvis vælges materialer.

Lørdag skal der laves knive.

Søndag skal der laves skeder til de fremstillede knive...

Det er til at finde skolen, men indgang til skolen skal ske fra nordsiden, på den interne parkeringsplads. Min bil vil stå lige foran døren. De bliver meget at slæbe og der bliver ganske langt, men der er aftale med pedellen om hjælp med vogne og andet flyttegrej.

Tilmelding sker lige her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-roskilde-m-mikael-hansen/id/40251301>

Vi er fem kursister på holdet. Kommer der flere bliver det blot bedre, da der så kan prøves flere ideer. Jeg skal nok være over alle.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3254 13. januar 2025 Afslutning på kursus i Helsingør

Jeg hyggede mig i bilen hjem i går. Jeg havde det fint efter at holdet var afsluttet med fine resultater og fotografering af de fine knive. En enkelt skede skulle sys om. Det kommer til at ske hjemme, men ellers også fine skeder i flotte farver.

Det har været en god weekend. Jeg har haft syv glade kursister, der har holdt på og lavet resultater over deres egne forventninger. Da jeg fredag aften sagde at på søndag, hvis vi lægger knivene på mit udstillingsbord ikke kan se forskel på deres og mine, så ville jeg være glad. Det var der ikke nogen der troede på fredag og helt frem til at knivene var slebet ud og poleret ville nogen nok for nogen ikke give det mening at jeg sagde det. Men det ændrede sig...

Jeg bringer billeder fra i går. Jeg takker for aktiv og engageret medvirken. Jeg kommer gerne igen til Helsingør. 2. weekend i januar 2026 er programsat. Stedet har været godt, så mon ikke det igen skal være på Nordvestskolen?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3253 12. januar 2025 Det har jeg ikke prøvet før!

Når jeg holder kursus, har jeg al den tid, der skal til for at lave knivene sammen med mine kursister. Vi bruger fire timer fredag. Der skal designes og vælges materialer og utålmodigheden med at komme i gang er næsten skærefast, for kursisterne ved, at de får travlt lørdag, hvor vi har tid fra 9 til 17 til at lave kniven. Det er 8 timer. Det er tid nok til de fleste. Men der er altid nogle bliv-røve, der ikke kan blive færdige. Det trækker ud og klokken kan let blive 19. For mig betyder det ikke spor, jeg har som regel ikke noget for. Tiden er reserveret til knivkurset og så er det jo bare at få gjort den sidste kniv færdig.

Søndag skal der laves skeder. Der sluttet kl. 15 for fremstillingen. Og kl. 16.00.00 er vi ude af døren, så der kan holdes weekend.

Men i går var det anderledes. Den første kniv var færdig lidt over 16. Pudset poleret og rensat for limrester. Perfekt. Men kl. 16.40 var de andre også færdige. Og kl. 17.00 var alle kursister ude af døren med færdige knive. Det har jeg aldrig prøvet før! Og det er ret fine resultater. En lille snittekniv med en meget speciel klinge, som jeg ikke selv har haft tålmodighed med at prøve at lave. En stor med en damaskklinge fra Raffir. Begge med masurbirk – farvet – i skæftet. En med elmeknude og delt skæfte Så fin. En køkkenkniv. En sort med sølv. En Uwe Molzenklinge med mammutkindtand i front og rødt ibenholt i skæftet. Og så er der en med en klinge fra Simon V. Andersen med front i narhvaltand og noget palisanderagtigt skæftet træ -og en lille bronzefrø i bagenden. Fine resultater. Ikke en finger at sætte på det. Så det er ikke sjusk, der er grunden til at vi bare blev færdige til fyraften som planlagt.

Da jeg forlod lokalerne, havde jeg sådan en mærkelige fornemmelse af næsten at pjække... Det gik over i løbet af køreturen til Hillerød, hvor overnatningen foregik i et meget stille vandrerhjem.

Jeg bringer billeder af aktiviteterne i går og de færdige knive hakket i en i forvejen misligholdt høvlebænk.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3252 11. januar 2025 Åbning af kursus

I går fik jeg startet weekendens kursus i Helsingør. Det bliver et lidt usædvanligt kursus, for vi er i to lokaler, i hvert sit hus. Og der er nogle meter imellem. Det skal nok komme til at gå, men lige nu er det lidt bøvet, for der er noget af værktøjet og metoderne, der ville være rare at have tæt ved hinanden. Og så er der jo også to lokaler, der skal holdes øje med. Det er nok ikke meget, der kommer til at ske på en folkeskole, når den er lukket, så det kommer sikkert også til at gå stille og roligt.

Jeg bringer de billeder der blev optaget i går. Lørdag skal der laves knive. Jeg bringer nyt i morgen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3251 10. januar 2025 Juelsmindekursus og Helsingørkursus

3 kursister står klar i Juelsminde i den sidste weekend i februar. Helt præcis er det Rårup Skole lidt uden for Juelsminde. Ja, ok lidt udenfor Horsens og lidt udenfor Vejle. Og dagene er 21. – 23. februar.

Det er fine lokaler og det plejer at være gode resultater, der kommer ud af samværet. Se mere her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus>. Det er aktiv frit Juelsminde, der er arrangør.

3 kursister er for lidt, så der skal nogle flere på mit eneste planlagte kursus uden for Sjælland. Så han op i dig selv eller en anden, der skal med ud at blive støvet. Ikke af med til! På den gode måde.

Når dette bliver sendt ud er bilen sat i gear. Jeg er på vej igen. Der er kursus i Helsingør på Nordvestskolen denne weekend. Jeg skal være på skolen inden kl. 14, for så går pedellen hjem, og han er den eneste der har nøglen... Så jeg har i løbet af formiddagen pakket bil og forberedt mig. Der kommer mere om kursusstart og en situationsrapport fra kurset. Op til flere gange i løbet af weekenden.

Der er 8 deltagere på holdet. En er med for 3. gang og har taget lillebror og far med. Det bliver sjovt at se, hvad de kan sammen – og hver for sig.

Mit næste kursus er næste weekend i Roskilde på Lindebjergskolen. Skolen ligger lidt uden for byen i Gundsølle, men det er fine lokaler.

Tilmelding LOF Øst: Her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-roskilde-m-mikael-hansen/id/40251301> Søg på knivskolen...

Dagens billeder er progressionen i t fylde en lille bil med sager, som alt sammen skal tilbage på søndag. Sådan ca. 1,5 kg lettere efter at 8 knive og deres materialer er trukket ud. Det vil ikke komme til at fylde mindre... Men det må heller ikke fylde mere! Jeg putter nogle knivbilleder med også.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3250 9. januar 2025 Tre af de sjove knive

Hvis man begynder at kede sig, skal man lave en vanvittig kniv. Det er sådan jeg har det med dagens tre knive. Den store blev lavet en lørdag aften hvor viden så kagedystens første afsnit. For trist tv til mig. Klingen er lave at Poul Strande. Fronten er en billardkugle der har været mere på værtshus end jeg har. Skæftet er hvidstabiliseret elme-knude. Skeden er en kantsyet og punslet. Svung er anderledes. Ikke så robust og med et andet grafisk udtryk. Klingen er også Poul Strande. Tangen ligger langs ryggen på kniven sådan ca. en eller to millimeter nede. Møjsvært at lave uden hul. Skeden er rårandlæder farvet stor bag et toilettaskenet! Den brune er min pt. billigste kniv, lavet til et kursus i København, hvor det både skulle være let at lave, billigt at købe og hurtigt lavet. Sådan er det med disse tre knive. Helt seriøse er de ikke, men kan bruges.

Dagens program er, at jeg skal en tur til Poul Strande, for at hente klinger for en mindre formue. Derefter henter viden mig og så skal vi til torsdagskoncert. Hør mig i aften på P2, hvis der hostes fra 6 række er det nok mig, der overdøver Mahlers 2. symfoni... I morgen skal bilen pakkes. Der bliver kursus i Helsingør.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3249 8. januar 2025 Video om storpolitik.

Trump vil købe Grønland. Hvis det er en fin ide, har jeg noget jeg foreslår at vi køber for pengene. Hvis ikke de rækker kan der sælges mere.

Bliv ikke meget klogere, men grin med i tosserierne i en video fra værkstedet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3248 7. januar 2025 Video i vinterkulden

Tak med på værkstedet i dag, med denne video, der fortæller om at jeg er i gang med at lave en voldsom kniv til Niels.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3247 6. januar 2025 Dummy på vej.

I går var jeg i værkstedet. Der skal laves en fornem kniv. Meget kan gå galt og derfor forberedelser og gennemtænkning inden processen for alvor sættes i gang. Kniven er en bestillingsopgave og bliver i den dyre ende, for Niels vil have noget stort og unikt. Det skal han få.

Klingen er en Finn Hampenbergsag, der endnu ikke er skarp. Det kan den blive. Skæftet skal være et stykke perfekt mammutelfenben af den hvide slags. Og så begynder det svære. Hvordan skal den se ud? Hvad med fronten og faconen? Fronten er til at rette til. Den kan laves i sølv, titanium eller stål. Lige nu er jeg mest til sølvet. Men hvor stort og hvilken facon? Hvor meget skal ud på klingen? Skal der noget ekstra til?

Skæftet kan laves i een gang i den stump elfenben jeg har. Men det må ikke gå galt. Stykket kan vendes på to måder, så enten den lyse overflade kommer med i kniven – eller helt udelades. Det flotteste vil klart være den med det hvide liggende lige på ryggen af kniven. Men hvor meget fylder det i virkeligheden?

Sådan noget kan prøves af! Så jeg lavede en front i aluminium. Med lidt småfejl, men den sidder nogenlunde tilpas. Skæfter kan også laves. Jeg fandt et stykke halvkasseret moseeg. Det er let at bearbejde.

Nu er jeg så langt at jeg skal have det limet sammen for at slibe skæftet ud. Limningen kommer til at ske med varmelim, som løsner sig, når den får lidt varme. Så har jeg den dummy, der kan bruge til at mærke fylde og facon på kniven. Vægten og glatheden i mammutten må komme i den rigtige kniv.

Og mens alt dette foregik, stod jeg for åbne døre og kunne høre speak. Hmm. Sport? På Møllebakken? Jada! Hvert år i den første weekend er der mountainbikeløb på byparkens skråninger. Jeg har aldrig nået derned, og det er kun nogle få meter derned. Og det er også dagens billede. Hvem der vandt? Ham med dannebrogstrøjen. Han kørte hastigst, men de andre var noget hurtigere på deres cykler end jeg er på min...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3246 5. januar 2025 Lille kniv på vej

I går fik jeg startet med at lave en lille kniv. En Bruslettoklinge fra Norge. En front i oksehorn fra Indien og skæftet blev noget stabiliseret træ. Måske dansk, men sikkert europæisk. Det kan være birk eller poppel. Der er ikke farve i stabiliseringen, hvorfor skæftet er fint gul og brunt. Lidt mystik skal der være...

Kniven blev hurtigt færdig og blev så fotograferet. Efter lidt tid i hånden skulle der reguleres lidt i fronten, der skulle gøres smallere. Og så en sidste gang polering.



Her til morgen kunne den færdige kniv lægges på dagens krydsord.

Kniven mangler nu en skede, men den kommer på den i weekenden, hvor jeg skal holde kursus for 8 deltagere på Nordvestsskolen i Helsingør. Der er stadig åbent for tilmelding. Det koster 1205 kr. at være med. Og så kommer der lidt til materialer også, men du får selv lavet en kniv, der kan holde de næste 30 år. Det er ikke så skidt...
Se mere om kurset her: <https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25174107>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3245 4. januar 2025 Nytårssjov

Alene hjemme. Pigen i huset er på kursus. Så kan der spilles højt på alle anlæg og man må bøvsede lige hvor man vil. Det første sker i stor stil. Det næste kun ved behov.

Jeg gik i værkstedet. Jeg troede det lige var at gå derud og lave en kniv, men det viste sig, at jeg har været i Holbæk i mellem jul og nytår, hvor jeg købte et nyt krydsbord til min proxonfræser. Jeg havde opdaget at den gamle havde fået slør og det er træls. Jeg havde haft den skilt ad, og samlet igen, men der var stadig slør. Og det dur ikke. Så den nye skulle lige på plads. Det tog lidt tid.

Da det kunne fungere igen kom der en klinge frem. En lille brusletto og der blev lavet en tegning. Lige nu knokler jeg for at holde varmen – det går såmænd meget godt i overtrækstøjet – og få mokket en kniv færdig.

Den kunne være god at have med i kommende weekend, hvor der er knivkursus i Helsingør. Der er 8 på holdet og det bliver gennemført. Kunne du tænke dig at være med er der mere info her:
<https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25174107>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3244 3. januar 2025 Det er koldt derude

’og derinde... Jeg var med til at gøre familiens køkkenovn ren i går. Ikke en hverken spændende eller motiverende opgave. Den blev nogenlunde ren. Næste gang der steges kylling er den gal igen, men sådan er det. Imidlertid står sæben og rengøringsmidlerne i vaskerummet på en reol. Bag reolen er der en vægkontakt, der ikke skal betjenes, men viseligt er det, at når man skubber sæberne på plads rører kanten af plastikkurven som sæberne står i lige ved kontakten, der ikke viser, at den bliver betjent. Lyset går ikke ud. For det er der ikke. Klikket findes ikke og siger så intet. Alarm? Nej.

Trykker man på kontakten slukker det for cirkulationsanlægget, og langsomt, som var det luften i en luftmadras forsvinder varmen fra radiatorerne og huset bliver koldt som en januardag med sne i luften. Man opdager det ikke før

der bliver rigtigt koldt. I starten tror man, at det er vinden og slå det hen. Et stearinlys tændes. Så slukkes det igen, og man går i sin seng.

Næste morgen er der koldt. Og inden man regner ud, at der blot skal tændes for strømmen igen, har man frosset sit. 13 grader i stuen er svensker kalt. Bare rolig: Huset er blevet varmt igen.

Jeg fik taget billeder af tre knive. Det var også koldt, men det er dagens fotos. De tre knive er 333 prikker, der er lavet i ibenholt med 333 sølvstifter sat i i tilfældig orden. Stykket er delt med en plade sølv også i 1 mm. Så er der Svung, der er med en klinge af Poul Strande, hvor tangen sidder i ryggen. Den er svær at skæfte, for der er ikke en halv millimeter materiale mellem klingen og kanten. Den kan laves. Jeg tør ikke at tage sådan en klinge med på et begynderkursus: det går galt. Skæftet er kudoinderhorn stabiliseret i sort. Den sidste er bare en brugskniv med en Bruslettoklinge og stabiliseret bøgetræ. Skeden er den sjove for prægningen er en fortolkning af Leonardo Da Vincis patologiske tegning af det mandlige kønsorgan.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3243 2. januar 2025 Årets sidste blev også den første

Årets sidste kniv blev lavet den 29. december og fulgt op på frem til nytåret. Det kribede i fingrene og jeg ville lave noget uden det rigtigt er noget. Så en fuldtangsklinge af Maikel Eklund. Og så et stykke stabiliseret penisknogle af en hvalros. Lidt tosset og eksotisk. En fin kvalitet, men også vanskeligt at finde den rigtige kniv til. Jeg har haft stykket nogle år og ikke fundet anledning til at anvende det. Her var så muligheden. Stykket blev delt, planet på bagsiden flere gange til de to stykker med den tykke klinge samlet fik en passende tykkelse. Så var det jo blot at slibe den færdig.

Det er en lille tung kniv, med en skarp fas. Så dan en rigtig drengedrømskniv.

Nu mangler der en skede til den. Jeg går med tanker om at lave en med vandret montage. To ophæng og muligt at sætte i skeden så man har den på ryggen. Det kommer jævnligt som et ønske når jeg står på udstillinger. Nogen må jo have set det et sted og synes det er smart. Jeg ved ikke om det er, men jeg kan ave den...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3242 1. januar 2025 Spin off fra nytårsfotos

Godt nytår til alle mine følgere. Jeg kom ind i det med kogt torsk og gode vine.

Inden havde jeg taget billedet til i går og der kom flere billeder ud af det. Og det er dem jeg bringer i dag. Jeg staver mig frem.

I morgen kommer der en ny kniv.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

